BOLETIM DA
SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ

SECRETARIA DA FAZENDA
SÃO PAULO • BRASIL

ANO XXVII • ABRIL DE 1952 • N.º 302

A ADUBAÇÃO DAS TERRAS E A NOVA FASE DA AGRICULTURA NACIONAL

Não estão ainda apurados os dados estatísticos da importação de adubos pelo Brasil, no ano passado. Quando forem divulgados, chegar-se-á a uma conclusão que é realmente reveladora e animadora: a entrada desses elementos fertilizantes, no país foi a maior registrada em nossa história econômica. Isso quer ainda dizer que a agricultura brasileira, especialmente a de São Paulo e Rio Grande do Sul, está mudando ràpidamente de rumos. A falta de braços na lavoura engendrou a mecanização rural. A princípio ninguém está percebendo a mudança operada, mas dentro de pouco tempo o mal de ontem tornar-se-á a benção de amanhã. Os Estados Unidos passaram pela mesma calamidade. Perderam braços, atraidos pelas cidades, e isso parecia o fim do mundo. Mas, a engenhosidade mecânica corrigiu a falha. Menos gente nos campos norte-americanos e mais produção nas tulhas e silos, porque o pouco deixado nos meios rurais mulplicou-se em termos de eficiência e produtividade, graças à maquinária moderna.

Vamos atravessar dentro de algum tempo a mesma fase. Já há mais tratores e outras máquinas agrícolas em nossos campos do que se pensa e há mais área hoje cientificamente adubada do que se julgava possível, não faz igualmente muito tempo. Eis como se processou a importação de adubos pelo porto de Santos, no ano passado:

Cloreto de potássio	32.800
Fosfato	65.632
Salitre do Chile	37.265
Sulfato de amonio	14.895
Sulfato de potássio	1.259
Superfosfato	81.080
Hiperfosfato	14.950
Diversos não especificados	7.329
TOTAL	**246.210**

Está-se, pois, entrando na fase da agricultura científica, que só pode desenvolver-se com ajuda da boa técnica, onde a adubação é fator preponderante. Nos dados acima citados não incluem os adubos fabricados em nosso meio, extraidos de reservas naturais locais, de maneira que a quantidade realmente disponivel ou utilizada nas lavouras pode ser maior do que a apresentada pelos dados da importação.

É possível que ainda muita gente não use adubos porque os julga caros ou porque suas terras são férteis, mas o dia chegará em que, pela maior concorrência dos interessados, os preços cairão a níveis razoáveis, e teremos a nossa própria indústria local suficientemente forte para justificar o maior e melhor aproveitamento de jazidas nacionais.

A agricultura brasileira — e a de São Paulo não escapa à generalização — viveu sempre da exploração das manchas de terras boas, justificando o deslocamento dos centros de produção para regiões muitas vezes excessivamente distanciadas dos pontos de consumo ou de escoamento das safras. Essa fase está pràticamente encerrada. Vamos aproximando as terras agrícolas, gradualmente, dos grandes centros naturais de consumo, porque a adubação já lhes dá maior valor econômico. Isso é conquista que aliviará a carga dos transportes de regiões longínquas, permitindo o melhor aproveitamento do braço disponível.

A adubação das terras vai produzir profundas alterações na fisionomia rural brasileira, mas para isso é necessário criar nossa indústria de fertilizantes suficientemente forte para atender aos reclamos dessa nova era. — G. D.

("Diario de S. Paulo", 29-2-52)

Boletim da Superintendência dos Serviços do Café

(Publicado em continuação à "Revista do Instituto de Café")

Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo

Redator-Chefe: J. TESTA
Sede: Largo da Misericórdia, 24

Ano XXVII | ABRIL DE 1952 | Número 302

Sumário

NOSSA CAPA: — Magnífico exemplar de figueira branca, da zona de Londrina, Paraná.

A fotografia foi tomada há 22 anos quando a região era ainda coberta de florestas.

AS ZONAS «VELHAS» DE HOJE SERÃO AS «NOVAS» DE AMANHÃ

JOSÉ TESTA
(Chefe de Estatística e Publicidade Da Superintendência do Café)

Examinando o problema agrícola brasileiro, principalmente no que se refere à cafeicultura, à luz das atuais condições, não há dúvida de que é aguda a situação nas regiões chamadas "velhas", em face da concorrência das zonas "novas" do setentrião paranàense e de outras áreas do interior brasileiro, onde a terra virgem das matas recém desbravadas propicia enorme produtividade, sem adubação ou quaisquer modernos tratos culturais, dando muito maiores receitas e, consequentemente, maior facilidade na obtenção da mão de obra.

Com uma produção de 18,16 e até 12 arrobas de café limpo por mil pés, é evidente que as regiões da Mogiana, em S. Paulo e Minas, as da Brangantina e Central do Brasil, as da zona da Mata, em Minas, e as de todo o Estado do Rio, onde a média de produção ainda é menor, não pódem ser senão deficitárias. De outra parte, o norte do Paraná com sua média de 60 a 75 arrobas e com despesas muito menores, assegura lucros compensadores, aos preços atuais.

A afirmação, pois, do título dêste estudo, de que o futuro da agricultura nacional, e principalmente da cafeicultura, está nas zonas "velhas" póde parecer, se não temerária, pelo menos muito remota, donde a impossibilidade para muitos de aguardar a concretização dessa afirmativa. Desejamos fazê-la, entretanto, desde já, pois dentro de poucos anos perderá ela o caráter de **novidade** e passará a constituir uma constatação sediça. Não se trata, mais, de uma previsão, como a fazíamos, ainda, há alguns anos, contra a geral concepção de que o cafeeiro sòmente produzia bem quando tinha a seu favor o "bafo do sertão". Trata-se, agora, de uma verificação pura e simples, que qualquer de nós póde fazer, não apenas em determinadas e recônditas fazendas, mas em qualquer município das zonas "velhas", tanto já se difundiu a prática de renovação dos cafèzais decadentes, do plantio e replantio em zonas cansadas e da defesa e regeneração dos solos.

Evidentemente, sempre houve lavradores que o fizeram.O replantio, a adubação com estêrco, etc., constituem prática de todos os tempos. Mas, além de que eram poucos os que o faziam, acresce que os processos usados eram menos científicos e tinham muito menor alcan-

ce do que os atualmente postos em vigor, com base na experimentação dos técnicos e de acôrdo com os métodos que a evolução da ciência agronômica pôs ao alcance do homem do campo.

Os métodos modernos de cultura se generalizam, nas zonas velhas. Comparativamente ao que resta fazer, o que se tem feito é uma gota dágua no oceano. Mas, a cada dia que passa, novos lavradores vão aderindo à corrente dos **modernistas** e vultuosos trabalhos estão sendo realizados, por tôda parte, principalmente em virtude das possibilidades que a melhoria dos preços e do financiamento lhes facultou.

As zonas velhas — temo-lo dito muitas vezes — gosam de certos privilégios de que não desfrutam as novas. Dentre êles, o principal é o das distâncias aos centros consumidores, que são, nas antigas, muito menores. Além disso, há a qualidade das terras que, na maioria, são rôxas ou massapé de primeira classe. O clima, a altitude, as aguadas, são de primeira ordem. E existe ainda tudo aquilo que o homem pôde construir em um século de trabalho: bôas estradas, amplas e completas instalações, terreiros, máquinas, edificações. Defendido e regenerado o solo — o que se sabe, hoje, ser possível e até relativamente fácil — restaurados ou replantados os cafèzais, de acordo com os mais modernos e aconselháveis processos, essas zonas irão gosar de tôdas as vantagens: produto fino, com alto rendimento de produtividade, melhor conforto e maior proximidade dos centros consumidores ou dos portos.

Essa evolução se está fazendo sob as nossas vistas, embora os menos observadores ainda não tenham constatado o fenômeno ou não lhe tenham dado a devida importância. Tempo virá, entretanto, e não distante, em que essa verificação se imporá. Até então, as zonas novas continuarão a se impor, atraindo tôdos os braços disponíveis e quase a totalidade dos lucros. Nas zonas velhas, por enquanto, só se gasta. Mas, o tempo nos dará razão. Não decorrerá muito sem que se constate uma reviravolta na situação agrícola nacional. A valorização das zonas velhas está em marcha. É um fenômeno incoercível. Os novos cafeeiros, com três anos de idade, plantados na zona de Campinas e em outras zonas velhas, começam a apresentar suas primeiras safras, que são iguais às dos melhores talhões das terras novas. Acresce que a nova cafeicultura que se está formando nas regiões antigas leva considerável vantagem sôbre a que se formou nas zonas novas, pois é tôda feita em curva de nível, com progênies selecionadas e vários outros cuidados que farão dela uma cafeicultura mais rendosa, mais fácil de trabalhar e, principalmente, mais durável. Êsses novos cafèzais das terras velhas não são plantações feitas para se apresentarem improdutivas dentro de um quarto de século. Sua produção estará assegurada indefinidamente.

Seguremos o Café em São Paulo!

Carlos Arnaldo Krug
(Diretor do Instituto Agronômico de Campinas)

Há alguns anos, José de Castro Mendes, festejado artista campineiro, fixava, em magníficas telas, panoramas que o tempo vem extinguindo e que constituem o atestado de uma riqueza que marcou época na velha Campinas e seus arredores: majestosas sedes de fazendas de café com suas casas grandes e senzalas, com seus terreiros e tulhas. Reconstituiu assim o passado, para que futuras gerações possam ajuizar da grandeza dos domínios do **Rei Café**, que por ali passou, enriquecendo a gente da terra e contribuindo para fazer do Brasil uma nação civilizada.

Vindo de longínquas terras brasileiras, do Pará, tendo atravessado o Estado do Rio e o vale do Paraíba, invadiu o café as terras massapé e roxas de Campinas, para, a seguir, se espraiar para o norte e noroeste, tomando já agora conta do norte do Paraná e atingindo mesmo o sul de Mato Grosso. Sempre à busca de terras virgens. Cultura nômade, deixou atrás de si invernadas e eucaliptais e apenas em menor proporção, terras aproveitáveis para culturas anuais.

A concorrência natural entre as terras virgens e as já há anos cultivadas, persiste até hoje: para que gastar, com adubos, replantas e combate à erosão nos cafèzais das zonas "velhas", se nas terras virgens do norte do Paraná e no noroeste de São Paulo se conseguem produções magníficas, sem preocupações — por enquanto — de restituir ao solo ás enormes quantidades de reservas minerais retiradas pelo cafeeiro e pela erosão, e a matéria orgânica tão necessária à manutenção das boas qualidades da terra cultivável? O café tem, pois, constituido, até agora, uma verdadeira indústria agrícola extrativa, à custa do depauperamento gradual do nosso solo. Mas, perguntemos: que acontecerá quando o café tiver exaurido os últimos rincões brasileiros de clima e de terras boas para a sua exploração econômica? Chegaremos, dentro de alguns decênios, a não mais possuir café, quando estas últimas reservas se tenham esgotado? É o que, a primeira vista, nos sugere o roteiro do café no Brasil. Ou existem possibilidades de voltar êle para trás, para estabelecer-se de novo em zonas antes abandonadas? Analisemos este problema, a nosso ver, de importância vital para o futuro do País.

A nossa indústria cafeeira, grandiosa em sua extensão e em muitos aspectos da sua organização, estabeleceu-se sem a ajuda da técnica agronômica. Não cuidou da seleção da semente; não cogitou, durante longos anos, da adubação; não ligou importância à erosão, seu principal e implacável inimigo e pouco se incomodou em melhorar os sistemas dos tratos e de colheita dos cafèzais. Foram em vão, as advertências de Dafert, primeiro diretor do Instituto Agronômico de Campinas, quando, em seus relatórios publicados no fim do século passado, aconselhava a adubação orgânica e o emprêgo de meios

rústicos contra a erosão. No prefácio do seu primeiro relatório, em 1889, já se queixava: **"Uma das nossas grandes dificuldades com que lutamos foi a completa indiferença dos Agricultores para com a nova instituição"**. Mas essa indiferença era fruto da abençoada riqueza das terras campineiras e do admirável clima desta zona, que zombaram da preocupação do técnico austríaco de aqui aplicar a ciência agronômica tão necessária às terras da Europa, em cultivo centenário.

Forçoso e lamentável é confessar que, decorridos mais de 60 anos, poucas novidades se introduziram até hoje no sistema de formação de lavouras cafeeiras nas chamadas zonas "novas". A não ser a preocupação últimamente manifestada por muitos, do emprêgo de sementes selecionadas, os métodos de derrubada, queima, coveamento, semeação e tratos culturais são, em sua grande maioria, os mesmos de há 100 anos. Infelizmente, os magníficos resultados derivados de longa experimentação cafeeira conduzida em São Paulo, não estão sendo aproveitados nesta verdadeira avalanche cafeeira para o sertão. É o domínio completo da rotina, do espírito do "far-west", da ganância pelos lucros rápidos e elevados, da despreocupação pelo dia de amanhã, impedem o emprêgo do raciocínio, da previdência, da preocupação patriótica da proteção do nosso maior patrimônio: o solo Desse modo, as nossas últimas matas na zona subtropical estão sendo inexorávelmente devastadas e substituídas por cafèzais, que, como os do passado, uns mais cedo, outros mais tarde, cederão fatalmente seu lugar às invernadas.

Gradativamente, porém, esta primeira fase, que se pode chamar de **invasão cafeeira,** chegará ao seu término: os centros de produção se afastarão, cada vez mais, dos mercados de consumo e dos portos da exportação, encarecendo o transporte e as terras virgens, forçosamente, se tornarão cada vez mais escassas. Assim, reduzida já em boa parte a concorrência das zonas recém-desbravadas, vem-se implantando, aos poucos, entre nós, principalmente nas regiões fàcilmente accessíveis e próximas aos centros de consumo e de exportação, nas de clima e solos mais convenientes, um novo sistema de exploração cafeeira, uma segunda fase, que poderíamos chamar de **consolidação**, pois está sendo orientada pela ciência agronômica, por sãos princípios econômicos de exploração racional agro-pecuária e pelo desejo de construir uma nova riqueza cafeeira em bases permanentes e estáveis.

Sem a menor dúvida, caberá a São Paulo colocar-se na vanguarda desse grande movimento renovador, orientando, com segurança, o advento dessa fase de estabilização da lavoura cafeeira entre nós, porque São Paulo possui zonas de condições ecológicas ideais para o cafeeiro, e, alem disso, dispõe de preciosos dados experimentais, sòmente à espera de que sejam aplicados com a necessária amplitude.

Não menosprezemos os pioneiros da primeira fase, do passado e do presente, os quais, verdadeiros bandeirantes, rasgaram e vêm rasgando o sertão e assim preparam, mesmo com os seus erros, o caminho para a segunda fase. Trata-se de fenômeno histórico, guiado por fatores, principalmente, econômicos. Saibamos, interpretar as suas causas e tirar lições dos fatos tais como eles são.

Grandes crises atravessou a indústria cafeeira nacional; crises de superprodução com desastrosas quedas de preços, determinando, só a última, a destruição de mais de 70 milhões de sacas e o abandono, só em São Paulo, de mais de meio bilhão de cafeeiros. O tão almejado "equilíbrio estatístico" entre a produção e o consumo foi há pouco atingido e ràpidamente superado com a falta de café nos grandes mercados consumidores. Em consequência, os preços se elevaram a níveis nunca vistos, ocasionando novo "rush" de plantação desenfreadas no interior paulista e do norte do Paraná. Avolumar-se-ão as colheitas, nos próximos anos, pois muitos milhões de cafeeiros novos entram, anualmente, em produção. Já se vislumbra, em futuro não muito remoto, novo período de superprodução, a não ser que se consiga considerável alargamento do consumo mundial, mediante uma previdente política de distribuição do produto.

Levando em conta estes dois poderosos fatores — o da gradativa diminuição de terras virgens, exploráveis para café e a probabilidade do advento de um novo período de superprodução com queda de preços — é que devemos apressar, por todos os meios ao nosso alcance, a concretização, aqui em São Paulo, da segunda fase atrás referida.

Em linhas gerais, ela abrange dois aspectos: o da racional restauração de lavouras já existentes e o da implantação de novas lavouras nas chamadas zonas "velhas". Quanto ao primeiro desses setores, que constitui, por assim dizer, um período intermediário, uma grande campanha deverá ser desenvolvida, visando uma rigorosa seleção dos melhores talhões de café em cada fazenda e a aplicação nestes dos resultados da experimentação cafeeira, conduzida, principalmente, pelo Instituto Agronômico de Campinas. Aplicar-se-ão os métodos mais indicados de conservação do solo contra a erosão: far-se-ão as adubações racionais, conforme o grau de depouperamento do solo, sendo essencial organizar, em cada fazenda, a produção de matéria orgânica em grande escala, seja em forma de estêrco ou composto; as replantas com mudas derivadas de sementes selecionadas, constitui outra medida essencial, introduzindo-se também na fazenda processos culturais, de colheita e de preparo do produto, os mais modernos e recomendáveis para cada caso. Também à irrigação dos cafèzais parece estar reservada grande importância, pois, como demonstraram estudos preliminares, verifica-se, em todas as regiões cafeeiras de São Paulo, durante vários meses do ano, acentuado "deficit" de água para os cafeeiros.

Profundas transformações também deverão ser introduzidas nas fazendas no que diz respeito à sua política geral de exploração. Imprescindível se torna que se generalize a exploração mista, agro-pecuário, e que se diversifiquem as culturas em cada propriedade, mediante um plano racional de rotação. Em resumo, é preciso que as atividades numa fazenda sejam cuidadosamente planejadas, promovendo-se um entrosamento perfeito entre todas as suas partes.

Não esqueçamos também do fator **homem**. Aí está o tremendo êxodo rural das zonas "velhas" para as indústrias urbanas e para o sertão, deixando para trás, num fenômeno de verdadeira seleção negativas, os menos aptos e menos capazes. Cuidemos de prestar ao nos-

camponês a assistência alimentar, médica e social de que carece, erecendo-lhe também habitações condignas. Não esperemos por me-las governamentais e procuremos resolver êste problema, cada um sua propriedade agrícola, pois da sua solução satisfatória depen-, em boa parte, o futuro da cafeicultura nacional e da indústria rícola em geral.

Tratemos, a seguir, da possibilidade da implantação de novos ca-zais nas zonas "velhas". A princípio, pode parecer um contra-sen-fomentar novas plantações nessas regiões, pois, dirão, com isso se ravará o problema da futura superprodução. Entretanto, analise-os a questão em seus pormenores.

O princípio fundamental destas novas plantações deverá ser o produção intensiva, procurando-se obter o máximo de café por ea e da melhor qualidade possível. O passado nos ensinou que, em ocas de crise e de baixo preço, as grandes propriedades, cujos ex-nsos cafèzais foram plantados pelo sistema comum, são as que mais frem: a erosão encarrega-se de destruir os solos; os tratos cultu-s são relaxados, em virtude da falta de braços, as adubações não feitas em vista da extensão dos cafèzais; as replantas são descon-uadas, as colheitas mal feitas, seguindo-se, finalmente, o abandono milhões de cafeeiros. Daí tiremos a primeira conclusão: as novas ntações deverão ser **pequenas**, a fim de permitirem um trato inten-o e racional. Serão organizadas com o máximo rigor da técnica, çando-se mão de todos os resultados da longa e dispendiosa expe-entação cafeeira conduzida nas diferentes regiões do Estado.

As culturas serão instaladas em linhas de nível, adotando-se dis-ncia maior entre as linhas do que entre as covas, a fim de permitir a ura mecanização de boa parte dos tratos culturais; as covas serão andes e bem adubadas; a variedade será cuidadosamente escolhida bourbon vermelho ou amarelo, caturra ou semperflorens, sendo esta ima ideal para "pomares" de café — as mudas serão produzidas em eiros caprichosamente instalados e semeados com sementes das lhores linhagens; a disposição das mudas nas covas, as adubações osequentes, orgânicas, minerais e verdes e todos os demais métodos turais e de colheita serão efetuados de acôrdo com os resultados perimentais obtidos, adotando-se também a irrigação, todas as ve-que esta prática for economicamente viável.

Forçosamente, estas novas lavouras deverão ser associadas a um ramo de exploração animal: gado leiteiro, avicultura etc., com duplo objetivo de constituir outra fonte de renda na propriedade e de produzir abundante matéria orgânica. Além disso, deverão ser duzidas outras culturas ao lado da cafeeira, formando um con-to equilibrado de exploração agrícola intensiva e racional.

De primordial importância se afigura a escolha das zonas mais licadas para a disseminação destas novas culturas. Clima e solos amente recomendáveis, sem dúvida, constituem fatores básicos pa-o êxito desse empreendimento. Aqui em São Paulo, os possuimos largas faixas ou manchas, destacando-se as de solos do tipo massa-derivadas do arqueano, potencialmente as mais ricas em elemen-minerais, na zona limítrofe com o Estado de Minas Gerais; as ter-

ras roxas, puras e misturadas, devendo-se selecionar, para o fim e
vista, as manchas ainda economicamente recuperáveis e, finalment
as arenosas, derivadas do arenito de Bauru que requerem especia
cuidados, em virtude do seu rápido desgaste pela erosão. Cump
aqui lembrar que em todos estes tipos de solos (Mococa, Ribeirão Pr
to, Jaú e Pindorama), o Instituto Agronômico demonstrou que
perfeitamente viável a formação de novas lavouras em terras já ant
riormente cultivadas. A proximidade de centros urbanos e a existê
cia de bons meios de transporte, ainda são outros fatores essencia
para o êxito dessas novas plantações, pois o primeiro fornece o bra
operário durante as épocas de colheita, e o segundo facilita o rápi
transporte de pessoal e material.

Culturas instaladas segundo esses critérios básicos, são a nos
ver, as únicas que suportarão nova crise de superprodução. Serão
únicas que realmente trarão estabilidade à nossa indústria cafeei
pelo fato de se alicerçarem em normas técnicas e econômicas raci
nais e de se associarem a outras explorações agro-pecuárias compl
mentares. Terão ainda notável repercussão social nos meios rura
pois contribuirão para orientar, segundo critério racionais, a gradu
sub-divisão das propriedades agrícolas e promover a elevação
"standar" de vida das populações rurais.

Para levar avante esse grandioso empreendimento, necessário
torna, porém, decretar uma verdadeira mobilização de todos os recu
sos disponíveis. Esboçadas as minúcias do programa de ação pa
cada zona cafeeira, cumpre executá-los sem demora, pois a presen
época de preços elevados não poderia constituir momento psicológi
mais conveniente para convencer os nossos cafeicultores da neces
dade de pôr em execução as medidas citadas. À classe agronômica
São Paulo caberá papel decisivo nessa campanha de incalculável
percussão econômica no futuro, devendo lançar-se com decisão nes
batalha de consolidação da nossa principal indústria agrícola.

É necessário também que se forneçam maiores recursos, oficia
e mesmo particulares, estes por intermédio dos "Fundos de Pesq
sas", aos nossos institutos de investigação agronômica, para que
tes possam ampliar, ainda mais, as pesquisas em torno de problem
cafeeiros, que reclamam solução; façamos que os serviços de fome
to agrícola se mobilizem num vasto programa de assistência técni
aos lavradores de café; apelemos, finalmente, para a inteligência, bo
senso e patriotismo dos nossos cafeicultores, no sentido de se con
tituirem em novos bandeirantes desta cruzada, de cujo êxito tan
depente o futuro do nosso País.

São Paulo, de há muito, é sinônimo de café. Não permitamos q
deixe de o ser. Façamos que os velhos solares, fixados nas telas
José de Castro Mendes, possam ainda presenciar o ressurgimento
novos cafèzais, os quais, destruindo o mito da necessidade do "ba
do sertão", se constituirão em esplêndida demonstração do que po
realizar a técnica agronômica, associada à inquebrantável vontade
paulistas de "segurar o café em São Paulo".

ÔBRE A ECOLOGIA DO CAFÈ

Por

JOSÉ SETZER

Os dois fatôres da ecologia do café são o clima e o solo.

Quanto ao clima, é necessário considerar a temperatura, as chuvas, condições da iluminação e a existência ou não da estiagem.

Quanto ao solo, os principais fatôres são a matéria orgânica, a aci-, os nutrimentos químicos disponíveis, a vida microbiana, a composi- granulométrica do solo, a sua atividade coloidal, a permeabilidade . profundidade do solo fôfo disponível ao cafeeiro. Pode-se dizer que es fatôres são entre si interdependentes. A vida microbiana depen- de todos êles, a atividade coloidal das argilas depende fortemente de os, com exceção dos dois últimos, dos quais depende apenas leve-nte.

No tocante ao clima, podemos afirmar que o café é uma planta de na bem úmido, quente, sem estiagem ou quase sem estiagem. Quanto calor, não se trata de clima equatorial, mas apenas tropical ou sub-pical. As temperaturas anuais, médias das temperaturas médias, de-n ser compreendidas entre 18½ e 23½ ou 24°C. As médias das tem-raturas médias do mês mais quente não devem ser superiores a C, assim como as do mês mais frio não podem ser inferiores a 15½ 16°C.

Entretanto, convém notar que, quanto à temperatura, não interes- tanto conhecer a temperatura média como as temperaturas extre-s, ao abrigo e mesmo ao relento, pois são estas que mais fàcilmente lem promover limitação da produção do cafeeiro. É notório que as das são altamente prejudiciais.

Qual deve ser a duração de uma temperatura baixa para que possa judicar ao cafeeiro? Além da temperatura em si, isto depende tam-n de outros fatôres, entre os quais o vento é muito importante. Mas as observações havidas, parece que basta meia hora abaixo de 0°C a que as plantas possam ser prejudicadas, assim como basta uma hora ixo de 1°C, 2 horas abaixo de 2°C, 3½ horas abaixo de 3°C, 6 horas ixo de 4°C, 9½ horas abaixo de 5°C, 14 horas abaixo de 6°C e 20 as abaixo de 7°C.

Em grau menor são prejudiciais as temperaturas máximas da or-n de 37°C à sombra, mas sòmente quando falta umidade no solo. As-, clima de verão chuvoso é propício ao café. Se, ao contrário da rea-de, tivessemos estiagem no verão, ela não precisaria de ser muito nsa, prolongada ou quente, para que o cultivo do café fôsse total-te impossível.

Se procurarmos localizar geogràficamente a área favorável à cul- cafeeira no globo terrestre, verificaremos que se trata de duas xas de baixa latitudes, uma ao norte, outra ao sul do Equador. Na ião equatorial (Colômbia, Venezuela, Equador, Kênia, Uganda, Tan-

gania, Sumatra, Borneo, Java) sòmente pode existir notável produçã cafeeira graças a altitudes de 1.500 a 3.000 metros, condições esta em que as geadas são impossíveis ao mesmo tempo que o rigor das tem peraturas altas é muito atenuado e tôda a variabilidade térmica é mu to reduzida pela altitude.

No Estado de São Paulo e no norte do Paraná estamos próximo da linha que limita a expansão do cafeeiro no hemisfério meridional. litoral catarinense ao norte de Florianópolis parece ser um dos ponto mais meridionais atingidos pelo cafeeiro. A altitude alí não pode se superior, digamos, 100 metros. Já em Joinville talvéz seja possível cu tivar o café a 200 metros de altitude. Assim, à medida que baixa a lat tude, aumenta a altitude, ainda disponivel ao café. Ao contrário, n Maranhão, por exemplo, são as baixas altitudes que impedem o cult vo de café: talvez seja necessário atingir 1.000 metros para isto. E Espirito Santo a zona do café só começa na altitude de uns 400 metro Acontece que ali altitude desta ordem é o limite superior da expansã do cacaueiro, que é planta de clima não menos úmido, mas mais quent que o do café.

A umidade do clima necessária ao café não é definida apenas pel número de milímetros de chuva total. Tal número só define a precipita ção, isto é, a pluviosidade. A fim de se ter noção da umidade do clim é preciso relacionar a precipitação com a temperatura média atravé de uma função exponencial e não linear, como alguns costumam a faze É preciso dividir a precipitação por 1.07 elevado à potência dada pel temperatura média. Efetuando-se o cálculo para cada um dos meses d ano, saberemos quais os meses mais úmidos e quais os menos úmido O índice anual deve totalizar assim não menos que 240 ou 250. O índic dos 3 meses do inverno (Junho a Agôsto) deve somar não menos qu 15 ou 17, se o do verão (dezembro a favereiro) ultrapassar 95 ou 10 Estas são as condições da umidade do clima, para que com as tem peraturas vigentes possa haver no Estado de São Paulo cultura cafeeir não muito sujeita a grandes flutuações de produção causadas pelo azares da marcha do tempo.

Segundo a classificação climática internacional de Koeppen, a es tiagem existe, quando, nas nossas condições, ao menos um mês se apre senta com precipitação inferior a 30 mm. Talvez isto esteja certo par a agricultura em geral, mas para o café, que não vive um só ano, ma muitos anos, podendo, num determinado mês nutrir-se de água que cho veu há 30 ou 60 dias, graças a enraizamento profuso, para o café é mai difícil suportar 3 meses consecutivos com precipitação de 35mm em ca da um, do que atravessar um inverno de 50 mm de chuvas em junho 15 mm em julho e 45 mm em agôsto. Preferimos porissso calcular índice exponencial acima mencionado para cada um dos meses do in verno. Se a soma fôr inferior a 40, há estiagem, se fôr superior a 5 não há. Entre 40 e 50 temos estiagem muito branda. Há no Estado d São Paulo regiões com índices inferiores a 20, como mostra o mapa aq presente.

Assim a estiagem é aguda com índice do inverno inferior a 20, re gular entre 20 e 30, branda entre 30 a 40, e muito branda entre 40 e 5 Visto que tais índices resultaram de médias pluviométricas de período

longos, superiores a 20 anos, devem ser êles encarados preferìvelmente em têrmos de freqüência do fenômeno "estiagem", do que em têrmos de sua intensidade. Dêste modo a redução de colheitas, causadas por estiagem, deve ser esperada duas vêzes em 3 anos consecutivos na região com índices inferiores a 20, duas vêzes em 4 anos consecutivos na região compreendida entre as isolinhas 20 e 30, duas vêzes em 5 anos na região entre 30 e 40, em 6 anos na região entre 40 e 50, e em 7 anos na região com índices entre 50 e 70, na qual as médias não indicam existência de estiagem bem definida.

Quanto à iluminação, o café exige relativamente pouca luz. O fato se explica fàcilmente, pois a vegetação natural de um clima com as características necessárias à produção cafeeira, é mata alta e fechada, portanto de pouca luz para árvores pequenas, como é o cafeeiro.

Quando uma planta que deve viver num bosque, é plantada em campo aberto, duas coisas podem acontecer: ou ela não se desenvolve bem, dá produção ínfima e morre ou, sendo planta de vida longa e bom enraizamento, produz devido à ação estimulante da luz uma carga tão grande de frutos, que morre esgotada pelo esfôrço. Êste último caso é do cafeeiro. É esta razão por que na América Central e na parte norte da América do Sul não se planta café sem formar primeiramente o bosque, em cuja sombra os cafeeiros terão que viver.

No Brasil evita-se a morte dos cafeeiros por superprodução de maneira diferente: plantando diversos cafeeiros juntos, de modo que temos sombreamento de cafeeiro por outro cafeeiro, ao mesmo tempo que um serve de concorrente ao outro, mantendo-se assim a produção individual dentro de limites convenientes para a longevidade das plantas. No Estado de São Paulo em geral se considera que 3 cafeeiros por cova é pouco, 4 é o melhor e 5 é demais. No geral, isto parece estar certo. Mas nos casos particulares isto depende da capacidade do solo de armazenar umidade e nutrimentos disponíveis à cultura, da profundidade do solo fôfo e também do rigor e da freqüência das estiagens.

É verdade que a inexistência do bosque prejudica o solo, e dêste ponto de vista talvez seja melhor plantar o café sombreado por outras árvores, mas há inconvenientes sérios, quando se cultiva o café dentro do bosque: havendo estiagem, as árvores de sombra, cujo desenvolvimento radicular é mais possante, podem roubar ao café a escassa umidade existente no solo nessa época. Fora da estiagem o ataque das pragas é mais forte dentro do bosque que ao relento.

Se observarmos a zona de solo úmido acima do lençol freático em épocas de estiagem, veremos que esta zona baixa muito. Se as árvores de sombra possuírem raizes muito mais profundas e de menor capacidade de sucção que as do café, talvez não prejudiquem a cultura, apesar da existência de estiagem. Mas para isto o solo deve ser muito profundo. Ora, excluindo as terras roxas legítimas, os nossos solos só são muito profundos, quando arenosos, esto é, de baixa capacidade de retenção da água, e, portanto, fracamente inconvenientes para o cultivo do café. Sendo rasos os solos, tôdas as árvores até hoje sugeridas para o sombreamento de cafèzais poderão redundar em concorrentes ao ca-

feeiro na absorvição de água e na utilização geral do volume do solo destinado à cultura.

Na parte norte da América do Sul e na América Central não se cultiva o café sem ser sombreado por outras árvores, mas lá não há estiagem, o plantio é feito a um pé por cova, e o solo dispõe sempre de água suficiente tanto para a cultura, como para a vida das árvores do bosque. Daí, talvez, acharmos que a prática paulista, no nosso caso, seja a mais aconselhável e, além disto, 100 anos de cultura cafeeira, com êxito, mostram que, se êrro houve, não foi à falta de sombreamento, mas devido à utilização do solo sem os necessários cuidados para a conservação da sua fertilidade natural.

As melhores condições para a conservação da fertilidade do solo se dão quando é êle coberto por camada de detritos vegetais mortos, permanecendo assim em escuridão quase completa. Dêste modo, sob a sombra do bosque, e quando as plantas, carpidas com freqüência, são deixadas apodrecer por entre os cafeeiros, temos condições de conservação do solo muito melhores que a ceu aberto e quando as plantas carpidas são enleiradas longe dos cafeeiros, em volta dos quais o solo é mantido completamente desnudado durante maior parte do ano, como é costume fazer entre nós.

Dado que a existência de estiagem nos obriga a plantar café a céu aberto, somos aqui obrigados a redobrar os nossos esforços no sentido da preservação da fertilidade do solo, procurando desnudá-lo o menos possível, não o deixar empobrecer em húmos e em nutrimentos minerais, defendê-lo contra a erosão e mesmo procurar sombreá-lo sem sombrear os cafeeiros plantados a diversos pés por cova.

O estudo científico do fator humano na evolução da natureza do solo em países pertencentes aos vários tipos climáticos e geológicos, mostrou que, no geral, em todos os países agrícolas, a cultura número um foi sempre conduzida acertadamente. O mesmo cremos poder dizer quanto ao café no Estado de São Paulo. A diferença essencial diz respeito ao solo. Nos países densamente povoados e de escassas possibilidades territoriais, a expressão "conduzir uma cultura" envolve necessàriamente a prática da conservação do solo. Na Europa há solos cultivados durante muitos séculos, pois os seus possuidores não concebem que se possa semeá-los sem ao menos uma estrumação abundante. Entre nós sòmente agora aparece a preocupação de não encontrar solo apropriado ao café. Mas qualquer cafeicultor já sabe que a palha de café e o estêrco são muito úteis. A expressão "conduzir bem uma cultura" já começa a envolver também entre nós as práticas necessárias à preservação da fertilidade do solo. É pena que só nos apercebemos disto, quando arruinamos a maior parte das nossas terras.

Parece-nos assim que 1) não se pode culpar os lavradores pela cultura "errada" do café, pois êles apenas trabalharam de acôrdo com o nosso ambiente; 2) só podemos plantar café sombreado pelo próprio café e não por outras árvores, e isto por causa da existência de estiagem e talvez devido à proximidade ao limite meridional da expansão do cafeeiro; e 3) a cultura decaíu pelo enfraquecimento do solo.

CONDIÇÕES EDÁFICAS

Passando das condições ecológicas de clima para as de solo, podemos dizer que o solo da mata alta e fechada de clima úmido e quente sem estiagem ou quase sem estiagem, é um solo muito rico em matéria orgânica, mas bastante pobre mineralmente e ácido. Isto é lógico e se observa no mundo inteiro: clima úmido significa alta precipitação e baixa evaporação, de modo que o solo é constantemente lavado pelas águas que o atravessam de cima para baixo. Assim a riqueza química é lixiviada e drenada do lençol freático para os cursos dágua e finalmente para os mares. A alta temperatura e a umidade favorecem a vida microbiana, a qual decompõe ràpidamente os detritos vegetais e animais, enriquecendo o solo com humo. O baixo teor de nutrimentos químicos e a riqueza em ácidos orgânicos resultantes do humo e da vida microbiana vão emprestar ao solo às vezes acentuado gráu de acidez.

Vamos ver o que acontece em tal clima com os outros fatores do solo (edáficos) enumerados no comêço desta palestra. A profundidade do solo e a composição granulométrica dependem da natureza da rocha subjacente que formou o solo. Se fôr um granito ácido (alto teor de quartzo e de feldspatos) teremos solo raso, com pouca argila e muita areia grossa e mesmo cascalho. Se fôr um micaxisto escuro, teremos solos argilosos com pouca areia, mas igualmente rasos. É preciso que a rocha não seja ácida, como um diorito ou diabásio, para termos solos profundos. Sendo sedimento a rocha-máter do solo, teremos solos argilosos e rasos originados por argilito ou folhelho, ou arenosos e bem profundos, se originados por arenitos.

Solo de mata pouco utilizado pode ser permeável, apesar de argiloso, pois o trabalho milenar de raízes abundantes de vegetação pujante enriqueceu o solo em matéria orgânica e comunicou notável atividade coloidal às argilas edáficas, condições estas que ímpedem aproximação recíproca das partículas do solo para condicionar impermeabilidade. Assim os nossos solos são profundos, frescos e fofos, quando virgens, e isto não obstante serem em algumas regiões geológicas muito argilosos. Mas, à medida que o solo é exposto aos raios solares, revolvido constantemente, desnudado e queimado anualmente a vegetação que o cobre, vai êle perdendo a sua matéria orgânica e as suas argilas vão perdendo a atividade coloidal. Neste caso, sendo argiloso, o solo se torna impermeável. Sendo arenoso, torna-se, ao contrário, mais permeável ainda, pois a sua capacidade de retenção dágua baixa muito. A água das chuvas atravessa-o ràpidamente sem se deter nos grânulos de areia nús, despidos de materia orgânica e envolvidos por película muito tênüe de argila inerte.

A água é o nutrimento número um das plantas. Vejamos primeiramente qual a disponibilidade da água do solo. Ela depende de dois fatôres: facilidade, com que o solo cede umidade à planta, e a atividade de sucção desta última.

Cada espécie de planta, cada variedade mesmo, possui sua capacidade de sucção peculiar, que pode ser medida em atmosferas de pressão osmótica. As plantas hidrófilas, como o arroz, por exemplo, pos-

suem capacidade de sucção muito baixa, pouco superior a uma atmosfera, de modo que precisam viver em solo muito úmido ou mesmo de todo encharcado de água. Plantas xerófitas, como os cactos de deserto, por exemplo, possuem fôrça de sucção avaliada em cêrca de 100 atmosferas. Os citros, no geral de clima semi-úmidos, possuem tensão osmótica de 20 a 35 atmosferas. Plantas de clima úmido acusam no geral de 10 a 15 atmosferas. O café pertence mais ao inferior dêstes dois limites que ao superior. A determinação exata dêste número depende da variedade. A aclimatação de uma cultura consiste principalmente em acostumar a planta a desenvolver um trabalho de sucção mais alto ou mais baixo que o habitual.

Ao mesmo tempo a umidade existente no solo é por êste retida por uma outra fôrça que também pode ser medida em atmosferas de pressão osmótica. Quando a fôrça de sucção da planta supera a fôrça de retenção de água pelo solo, a água é absorvida pelas raízes da planta. Se, ao contrário, a tensão osmótica do solo fôr maior que a desenvolvida pela planta, é o solo que passa a retirar água da planta e esta fenece, seca. É o que acontece com o arroz plantado no espigão quando passam duas ou três semanas sem chuva.

Examinemos uma partícula microscópica de solo. Ela se acha envolvida por diversas película de águas. A mais próxima se acha absorvida de tal intensidade que nenhuma planta a pode retirar. É a chamada "água inativa". A seguinte, chamada "água osmótica", é absorvida por fôrças menores, equivalentes à capacidade de absorvição das plantas cultivadas mais comuns. A terceira é retirada pela partícula de solo de maneira tão frouxa, que a própria fôrça da gravidade a faz escoar-se para baixo. É a chamada "água gravitativa" que podemos encontrar em terras de lombada durante ou logo depois das chuvas. As plantas absorvem fàcilmente esta última espécie (física) de água, mas seu suprimento se faz normalmente pela segunda camada de água. Se esta se acha muito reduzida num determinado momento, certas plantas não mais são capazes de absorvê-la. Com secagem ulterior do solo, êste passa a retirar a água contida nas raízes. As plantas possuem, entretanto, uma defesa contra o solo. É que elas não absorvem água em tôda a extensão das suas raízes, as quais não passam de conduto. A absorvição se dá através de pêlos absorventes que são raízes microscópicas que se formam ràpidamente assim que o teor da umidade no solo supere o limite mínimo ditado pela tensão osmótica de que a planta é capaz. Quando o teor de água no solo torna a baixar abaixo do limite da planta, os pêlos absorventes desta se atrofiam com a mesma rapidez e ficam incorporados ao solo como matéria orgânica. Assim a planta evita que o solo passe a retirar água das suas raízes. É preciso que a pressão osmótica no solo suba muito acima da da planta, para que comece a evaporação de água através da epiderme protegida das raízes permanentes.

Se secarmos numa estufa a 105ºC um litro de solo argiloso, poderemos constatar a evaporação de 300 e mesmo 400 gramas de água. A mesma operação executada com um litro de solo arenoso pode fornecer apenas 100 gramas de água. Mas êste último pode se apresentar ao

tato mais úmido qua aquêle. E também mais úmido o podem "sentir" as plantas. Diz-se então que aquêle solo argiloso é "fisiològicamente" mais sêco que o arenoso. O teoria da pressão osmótica, como a acabamos de expor ,explica o fenômeno.

Ora, os solos possuem pressão osmótica conveniente às plantas e capacidade de retenção da água tanto mais alto, quanto mais humosos, ácidos e coloidalmente ativos, apesar de serem estas duas últimas propriedades entre si antagônicas. Em conclusão: sendo o cafeeiro uma planta de pressão osmótica relativamente baixa, exige ela solo rico em humo, coloidalmente ativo e bastante argiloso. Preenchidas estas condições, pouco importa que o solo seja ácido e quìmicamente bastante pobre.

Quanto à ação química da matéria orgânica no solo, podemos resumi-la como segue.

O humo, sendo mistura de ácidos orgânicos frescos, forma êle humatos com os catiônios do solo (cálcio, potássio, magnésio, manganês, etc.), os quais se tornam assim mais assimiláveis pelas plantas e menos suscetíveis de lixiviação pelas águas pluviais.

Nos solos lateríticos, e quase todos os solos do Estado são submetidos ao fenômeno de lacterização, a abundância de sesquióxidos de ferro e alumínio provoca precipitação do fósforo que fica assim fortemente insolubilizado. Os fosfatos de ferro e alumínio que se formam, não são disponíveis aos vegetais, mas são gradativamente decompostos pelo ácido húmico. Assim a presença de boas doses de humo no solo é uma garantia da alimentação das plantas com fósforo. Pelo contrário, nos solos lacteríticos pobres em humo, adubação com fósforo sem simultânea adição de matéria orgânica pode ser totalmente inútil, visto que a capacidade insolubilizadora do solo é centenas de vêzes maior que a necessária para tornar eficiente uma tonelada de adubo fosfórico por hectare.

Qualquer que seja a natureza do solo, estrumação significa adubação com azoto, e isto não se dá sòmente porque o estêrco contém realmente cêrca de 1% de azôto numa forma bastante cômoda para a sua conversão em azôto solúvel, mas porque a matéria orgânica é o fator principal para o desenvolvimento da vida microbiana do solo, a qual sintetisa os nitratos. Sabe-se que o azôto protêico é insolúvel e só se torna assimilável para as plantas, quando convenientemente trabalhado pela vida microbiana do solo. Além disto, quase todos os solos possuem bactérias capazes de passar o azôto atmosférico para uma forma solúvel e fàcilmente assimilável pelas plantas. Em resumo: sem o concurso da vida microbiana cessa quase por completo a alimentação dos vegetais com azôto. E a vida microbiana depende em primeiro lugar do teor de matéria orgânica.

Vemos assim que adição farta de matéria orgânica significa, do ponto de vista químico, e principalmente para o cafeeiro, uma adubação completa. Isto, entretanto, só adquire significação plena, quando as condições físicas do solo são boas e a sua rocha-máter é rica.

Mas a acidez e a pobreza química do solo sòmente não são obstá-

culo para o cafeeiro, quando o teor de matéria orgânica é alto. À medida que diminui êste teor, maiores se tornam as necessidades de calcáreo pulverizado e de adubos minerais.

AS CONDIÇÕES ATUAIS DA CAFEICULTURA

Temos analizado física, química e mineralògicamente as várias camadas de uma centena de solos de tipos diferentes documentando cafèzais desde os altamente produtivos até o totalmente improdutivos e abandonados. De acôrdo com as várias características principais do solo mencionadas como as mais importantes para o café, concluímos que, desde o plantio da cultura, o teor de humo dos solos tem decaído ininterruptamente passando abaixo do limite mínimo tolerado pelo cafeeiro. O mau estado dêste e a baixa produção tem sido proporcionais ao deficit de humo no solo.

Dissemos que na Europa os lavradores não utilizam o solo sem ao menos uma aplicação de estrume em boa quantidade. Quanto mais quente é o clima, tanto mais depressa os solos desnudados perdem matérias orgânicas. Esta é consumida pelos microrganismos e não é reposta pela vegetação, pois o solo dos cafèzais é mantido em desnudamento permanente. Também, em presença da luz, o óxido férrico, sempre presente no solo, oxida a matéria orgânica, decompondo-a e passando a óxido férrico. Êste, com o oxigênio do ar, contido no solo, torna a oxidar-se voltando a óxido férrico. É um ciclo, em que participa sempre a mesma quantidade de ferro, e cujo resultado é a decomposição da matéria orgânica consumindo oxigênio do ar e desprendendo gás carbônico e vapor de água. Assim, ao lado da decomposição promovida pelos microrganismos, tem lugar uma outra puramente química.

Com pequenos acréscimos de temperatura a decomposição da matéria orgânica se processa de maneira cada vez mais enérgica, pois, como já dissemos, não se trata de função linear, mas exponencial. Assim a matéria orgânica é muito mais importante nos climas quentes que nos temperados. E' antiqüíssima a expressão que a matéria orgânica é a vida do solo. Se esta verdade é muito bem compreendida pelos lavradores de climas temperados, mais ainda ela pesa sôbre os dos climas subtropicais e tropicais. De fato, solo sem matéria orgânica é tão estéril como um amontoado de tijolos moídos. E' uma fatalidade inexorável que as pesquisas arqueológicas tenham que ser feitas em desertos, pois quase tôdas as civilizações antigas expiraram quando acabaram de pôr pelos ares a matéria orgânica dos seus solos.

Parece-nos que a prática mais importante a ser apreendida pelos nossos lavradores deve ser a fabricação de estêrco artificial partindo de restos de culturas, lixo de fazendas, serapilheira do mato, ervas inúteis, ramos de árvores, restolhos de tôda espécie, etc. E' o que se chama fabricação de compôsto orgânico. Deve ser ela a base da nossa agricultura. Em seguida deve-se saber quais as culturas que mais necessitam dessa matéria orgânica.

Culturas de clima semi-árido ou subúmido, como por exemplo o algodão, possuindo alta pressão osmótica nas suas raízes, dependem

menos da distribuição de chuvas e toleram baixo teor de humo no solo. Solo argiloso possuindo maior percentagem de humo que outro arenoso, precisa, entretanto, de maiores quantidades de matéria orgânica que o outro, por causa da "sêca fisiológica" a que já nos referimos.

Que fazer para reerguer os cafèzais decadentes? Parece-nos que em muitos casos os cafèzais não são mais passíveis de restauração, principalmente quando velhos. Esta velhice não depende da quantidade total do café produzido, e mesmo depende menos do número de colheitas havidas, do que da natureza e do estado do solo a par da agudez da estiagem. Neste particular as normais pluviométricas adquirem a plenitude da sua significação. Assim a possibilidade da plantação de cafèzais novos em substituição aos improdutivos e velhos fica em relação direta aos índices do mapa aqui apresentado.

Mas antes de indicar as normas para o plantio de cafèzais novos em terras cansadas, vamos mencionar certos cuidados necessários a fim de se conseguirem cafèzais novos em terras virgens, de maneira que sejam efetivamente duradouros.

Novos cafèzais devem ser plantados, derrubando-se matas mais ou menos boas, mas desta vez mediante a certeza de que os solos e o clima são realmente apropriados à cultura e mediante trabalhos suficientes para que o teor de matéria orgânica se mantenha sempre acima de um certo nível que deve ser perfeitamente conhecido. Como cada colheita retira do solo certa quantidade de nutrimentos e acidifica o solo de maneira conhecida, é preciso devolver ao cafèzal a palha de café, aplicar de dois em dois ou de três em três anos algum adubo mineral e, principalmente, calcáreo em pó que neutralizará a acidez desenvolvida, manterá o potencial químico acima de certo nível e garantirá a proliferação de bactérias úteis. Tudo isto deve ser feito mediante bom contrôle da erosão e manutenção do solo protegido por plantas que não dificultem a vida dos próprios cafeeiros.

Em terras cansadas, cafèzais improdutivos podem ser substituidos por novas culturas de produtividade suficiente se covas de 50 x 50 x 50 cm forem abertas e a terra delas fôr bem misturada com 40 quilos de estêrco, uns 2 quilos de calcáreo pulverizado, meio quilo de sulfato de potássio, e meio quilo de farinha de ossos, sendo em seguida reposta na cova, o excedente formando um cordão circular ao redor das mudas plantadas. O sulfato de potássio, muito caro, pode ser substituído por pesos muito maiores de cinzas de madeira, conforme a riqueza destas em potássio. Êste tratamento visa adubar 1 m^3 de solo, de modo que adubações posteriores só se tornarão necessárias alguns anos mais tarde, consistindo de adubos verdes, palha de café e estêrco ou composto, êstes corretivos orgânicos sendo sempre misturados com 5% de calcáreo moído. Nas terras roxas é também eficiente a turfa, um quilo da qual podendo substituir até mesmo 2 quilos de estêrco. Conforme a natureza do solo, outros adubos minerais podem substituir os indicados. Há mesmo misturas de adubos à venda especialmente para o café, as quais, apesar de caras, podem ser eficientes para certos tipos de solos, e sempre como complemento da matéria orgânica e do calcáreo.

E' nossa opinião que, tratados desta maneira, muitos solos que já sustentaram cafèzais que mais tarde entraram em decadência e foram eliminados, poderiam ser novamente plantados com café. Mas isto só pode ser feito em condições perfeitamente econômicas se conhecermos prèviamente o solo, o qual deve ser profundo e barrento sem ser impermeável, se lhe dermos muita matéria orgânica, e se o lugar não fica na zona de forte estiagem ou de ocorrências de geadas.

Concluindo, queremos dar nossa opinião de que a cultura cafeeira pode ser completamente restaurada, mas exige bastante trabalho, além do conhecimento aprofundado da natureza dos solos. Infelizmente, as condições precárias, em que se encontra hoje a população rural, não permitem idéias muito otimistas quanto à possibilidade de se aplicar tanto trabalho e tão cuidadoso, quanto as contingências exigem. Apelamos, contudo, aos fazendeiros progressistas que sigam os conselhos indicados, ao menos para formar pequenos cafèzais novos a título de experiência, de cujo êxito, aliás, não duvidamos graças à sua sólida base ecológica.

Resumos e Transcrições

O "BICHO MINEIRO" DAS FÔLHAS DO CAFEEIRO E SEU COMBATE PELOS POLVILHAMENTOS E ADUBAÇÕES

C. A. Seixas

A primeira praga que causou preocupações sérias aos cafeicultores brasileiros ocorreu por volta do ano de 1860. Tratava-se de uma pequena largata que se alimentando do parênquima das fôlhas do cafeeiro, determinava o aparecimento de manchas irregulares escuras sôbre as fôlhas. O ilustre historiador Affonso Taunay que se referiu ao fato, nos conta, que o Govêrno Imperial do Brasil ao tomar conhecimento dos prejuízos causados pela praga em vários municipios das Províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais, constituiu uma comissão de pessôas autorizadas para estudar a praga e os meios de combatê-la. Nesta mesma oportunidade o naturalista conselheiro Francisco Freire Alemão inspecionou os municípios de Paraíba do Sul, Valença, Piraí, Barra Mansa e São João do Príncipe, tendo recolhido várias informações de grande utilidade para conhecimento da praga.

No Estado de São Paulo tem ocorrido vários surtos da mesma lagarta das fôlhas do cafeeiro. Em 1912 verificaram-se sérios ataques em Ribeirão Preto, Jaboticabal, Bebedouro e municípios circunvizinhos. Em 1942 houve alarme na região de Barirí e Bocaina. A mesma cousa ocorreu em 1944 nas zonas da Alta Paulista e Alta Sorocabana, de onde o Instituto Biológico recebeu grande número de consultas acompanhadas de fôlhas atacadas pela praga.

Atualmente há várias zonas cafeeiras do Estado onde o ataque da praga tem determinados prejuízos. A Nova Paulista compreendendo os municípios de Tupã, Oswaldo Cruz, Lucélia, Adamantina e toda extensa região situada entre os rios Aguapei e Peixe até a barranca do Paraná é das mais prejudicadas, em número de cafeeiros e em intensidade de infestação. Na Noroeste o ataque é maior nos municípios que estão além de Lins no sentido da própria estrada de ferro. Os municípios de Catanduva, Rio Preto, Mirassol e Neves Paulista apresentam infestações que são gerais na Araraquarense. A região de Bebedouro, Colina, Jaboticabal, Ribeirão Preto estão bem infestadas, assim como vários municípios da Alta Sorocabana.

COMO É, COMO EVOLUE E COMO ATUA O "BICHO MINEIRO"

O "Bicho Mineiro" das fôlhas do cafeeiro é assim chamado devido ao fato de abrir galerias entre as epidermes, superior e inferior do limbo das fôlhas, minando desta maneira o tecido folear. Trata-se da lagarta de uma pequena mariposa — Perileucóptera — coffeela (Guérin Menéville, 1769). É um microlepidótero pertencente a familia Bucco-

latricidae. A borboleta que mede 2,25 mm. de comprimento é de côr branco prateada, muito ativa. É observada revoando aos grupos e pousando nos cafeeiros infestados. Este fato se torna mais evidente quando se balança a ramagem do cafeeiro. As mariposas poêm seus ovos desordenadamente sôbre a superfícies das fôlhas e junto às nervuras. As fêmeas podem pôr mais de um ovo sôbre a mesma fôlha, formando um grupo de número variável de ovos.

Os ovos muito pequenos aparecem como pontinhos gelatinosos sôbre a fôlha, podendo ser vistos com a ajuda de uma lente forte. A mariposa põe em média, 36 dêstes ovos. O período de incubação varia entre 5 a 21 dias, conforme a temperatura.

As lagartinhas logo que nascem penetram a fôlha através da epiderme superior, passando a se alimentar do seu tecido interno. A proporção que as largatinhas se nutrem dêsse tecido, vão elas abrindo um desvão entre as epidermes das fôlhas, espaço este que se torna cada vez mais amplos com o desenvolvimento das lagartas. A fôlha na região correspondente ao ataque do inséto séca logo, tomando uma coloração a princípio amarelada, depois pardacenta, produzindo enfim, manchas de formato irregular e característico. Levantando-se cuidadosamente a epiderme quebradiça de uma dessas manchas na página superior da fôlha, observa-se debaixo da mesma um espaço vazio, resultante da destruição dos tecidos internos e nesse espaço uma lagartinha de coloração amarela. Uma única fôlha póde ser atacada, simultaneamente por diversas lagartas, cada qual trabalhando separadamente ou não, neste último caso produzindo manchas distintas.

As largatinhas continuam a minar a fôlha por um período que varia entre 9 e 40 dias, conforme a temperatura. Uma vez completamente desenvolvidas abandonam o interior da fôlha onde se desenvolveram, passando por uma abertura praticada pela epiderme da página superior. Ao deixarem a galeria onde se desenvolveram, procuram a página inferior de uma das fôlhas, e em uma depressão qualquer tecem um casulo, passando à fase de crisálida, que dura de 5 a 26 dias. A crisálida é alongada, de côr branca, com a forma de fuso. Repousa sôbre uma camada de sêda e é coberta por duas faixas de fios cruzados em forma de X. Os adultos (borboletas) dois dias após nascerem copulam para em seguida as fêmeas iniciarem a postura de ovos. O ciclo evolutivo completo do inseto varia de 25 a 77 dias, conforme as condições de ambiente.

O período de vida da mariposa depende, no campo, da alimentação e temperatura, variando entre 5 a 30 dias. Quanto mais elevada fôr a temperatura menór será a longevidade da borboleta.

A PRAGA TAMBÉM TEM SEUS INIMIGOS NA NATUREZA

Várias espécies de insetos todos pertencentes a ordem dos himenópteros tem sido encontrados parasitando o "bicho mineiro". Oito diferentes insétos foram identificados no Brasil, ocorrendo com maior ou menor intensidade sempre que há infestações da praga. Parece que nenhum destes inimigos naturais ou o conjunto deles teria a possibili-

dade de reduzir ou evitar debaixo das atuais condições ambientes, os prejuízos que se estão verificando em São Paulo. Não há dúvida que debaixo de outras condições principalmente relacionadas ao clima, os inimigos naturais conseguiriam uma posição de dominância sôbre a praga que voltaria a conviver com o cafeeiro sem prejudica-lo, como vem ocorrendo.

COMO RESISTEM AS LAVOURAS VIGOROSAS?

O combate ao "bicho mineiro" é feito atendendo-se ao aspecto do contrôle da praga pelos inseticidas, sem se perder de vista a necessidade de revigoramento das plantas. As lavouras equilibradas do ponto de vista da nutrição, muito particularmente aquelas cujo solo tem ou recebe matéria orgânica, apresentam vegetação mais abundante. A planta assim mais enfolhada oferece à praga uma superfície maior de ataque. A praga se dilue pela vegetação enquanto se concentra em plantas fracas com pouca folhagem. Nestas condições os prejuízos se farão sentir onde a praga se concentrou.

Outra forma de resistência que o cafeeiro oferece ao "bicho mineiro" reside no fato das fôlhas logo que atacadas se destacarem prontamente nos cafèzais fracos, enquanto que resistem nas plantas vigorosas. Nestas, é frequente verificar que mesmo com duas, três manchas do ataque da praga, ainda assim continúa fixa ao galho. O setôr não atacado da fôlha continúa desempenhando parcialmente as funções desta, o que em conjunto representa grande interesse no sentido de apoiar a frutificação, ou seja a produção.

É PRECISO FAZER O COMBATE COM INSETICIDAS E ATENDER A PLANTA COM BÔAS ADUBAÇÕES E TRATOS

1) —**Polvilhamento** — A aplicação do inseticida BHC a 1% de isômero gama contrôla a mariposinha do "bicho mineiro". Muitos lavradores no entanto, preferem aplicar o produto a 1,5% para compensar possíveis erros que o corram na aplicação, o que tem justificativa de certo modo. Acima de 1,5% é contra indicada qualquer concentração de BHC. Este inseticida deve ser aplicado por via sêca, isto é, por meio de máquinas polvilhadeiras, tal como se faz para o combáte a broca do café. A quantidade do pó a se empregar nos polvilhamentos é de 40 quilos por mil pés, tratando-se de lavouras de grande vegetação. O primeiro polvilhamento deve ser feito na entrada da sêca, entre os meses de Abril e Maio, devendo ser repetido 20-25 dias depois, para se obter o contrôle das borboletas que completaram seu ciclo após a primeira aplicação do inseticidas. Atendendo a necessidade de manter o cafèzal livre da atividade prejudicial da praga durante o período sêco, para que os cafèzais não se dispam das fôlhas, feitos os dois primeiros polvilhamentos deve-se repetir o tratamento, si forem observadas borboletinhas na lavoura ou em parte dela.

Tem-se aplicado com sucesso em Tupã e Garça, quantidades menores de BHC por mil pés de café, executando-se quatro polvilhamentos

em logar de dois. Inicia-se os polvilhamentos impretèrivelmente em princípio de Maio, aplicando-se 20 quilos do pó inseticida. Repete-se 25 dias após novo tratamento. Os tratamentos seguintes são feitos a intervalos de 30 dias. Desta maneira a cultura recebe polvilhamentos em Maio, Junho, Julho e Agosto. O trabalho realizado nestas condições proporciona bons resultados, dependendo da possibilidade de realizar um polvilhamento por mês em média, durante quatro meses consecutivos. A quantidade do inseticida que se gasta é a mesma que em dois polvilhamentos de 40 quilos.

Os polvilhamentos devem ser executados com cuidado, para se atingir tôda a planta, mesmo em sua parte interna. Trabalhando com máquina manual há necessidade do operador contornar cada planta. Tem-se observado em muitas lavouras cujos trabalhadores encarrregados do polvilhamento borram de um lado o cafeeiro com um excesso de inseticida que desta forma não se dispersa.

2) — **Adubação orgânica** — As propriedades que vêm tendo prejuizos com o ataque do "bicho mineiro", devem também se organizar para o preparo de materia orgânica para adubação das culturas. O preparo de "Composto" seria de grande utilidade para melhor aproveitamento dos restos orgânicos dos sítios e fazendas.

As lavouras mesmo de zonas novas que já receberam adubações têm se portado muito satisfatoriamente em relação ao ataques do "bicho mineiro". Os solos passam a retêr mais água, no período das chuvas. Esta reserva de água retida n'uma camada superficial do solo é posta a disposição das plantas nos períodos sêcos. As culturas atravessam melhor a sêca e oferecem melhor resistência às infestações do "bicho mineiro".

Toda proteção dos cafèzais contra a erosão é recomendada com o mesmo objetivo: evitar a lavagem do sólo, contribuindo para um aumento de reservas d'água.

A Divisão do Fomento Agrícola da Secretaria da Agricultura, através de seus Agrônomos Regionais, poderá prestar todos os esclarecimentos sôbre odubação orgànicas, inclusive sôbre o emprêgo de adubos químicos, em complemento. O tratamento de uma cultura infestada só ficará completo, quando as adubações forem feitas paralelamente aos polvilhamentos de BHC. Nunca é demasiado insistir sôbre isto.

3) — **Enterrío de fôlhas** — Os casulos do "bicho mineiro" são encontrados com frequência na página inferior das fôlhas inclusive das que se encontram caidas ao solo. Por este motivo se recomenda enterrar estas fôlhas em buracos de 30 cms. de profundidade aberto no proprio cafèzal. Esta operação póde ser feita juntamente com a adubação, quando se proceder a incorporação de adubos ao solo.

O café visto nos Estados Unidos

(Cartas Mensais do Escritório Pan-Americano do Café — NovaYork)

Nº 3 CARTA MENSAL DO MERCADO Março de 1952

A evidente debilidade nos preços dos produtos primários junto com certa diminuição na produção de artigos para consumo geral, manteve a atividade comercial num ambiente de grande seletividade durante o mês de Fevereiro. O aspeto favorável para o consumidor que os mercados têm apresentado, baseia-se nos reajustamentos de inventários e preços em progresso desde há meses. Tanto os distribuidores como o público consumidor têm vivido de compras feitas com antecipação, sendo esse o motivo que levou o comércio a reduzir suas ordens à indústria e ao mesmo tempo levou o público a diminuir suas compras correntes. Isso explica, pois, a presente lentidão dos negócios em geral.

Segundo os comentários dos analistas comerciais e financeiros, esse ambiente seletivo que tem caraterizado a atividade econômica do país desde há varios meses, foi particularmente sentido em Fevereiro devido a múltiplos fatores econômicos e a várias fôrças sôbre que êles atuam. Por exemplo, os receios de escassez tornaram-se mais moderados e a pressão inflacionista provocada pela guerra na Coréia perdeu boa parte de seu ímpeto original. O prolongamento do período para a realização do programa de defesa por parte do Govêrno, provocou uma redução substancial na pressão inflacionária, de vez que fabricantes e consumidores recuperaram maior confiança no suprimento mais desafogado de produtos primários, principalmente metais, para a manufatura de artigos destinados à população civil. Outrosim, há indícios de que está diminuindo a atividade manufatureira sem que isso até agora haja afetado desfavoràvelmente o suprimento normal quer do programa militar quer dos mercados em geral. Ao mesmo tempo, a capacidade produtora da nação continua em seu movimento expansionista, ao passo que os controles sôbre crédito e os elevados impostos federais diminuiram as reservas financeiras da indústria e comércio e limitaram o poder de compra do público.

Contudo, há fatores de natureza invariável que normalmente ocorrem em Fevereiro e que tendem a afetar os negócios desfavoràvelmente. Em primeiro lugar, durante esse mês o público evita despesas por causa dos impostos federais que têm de ser pagos até ao fim da primeira quinzena de Março. Em segundo lugar, o movimento dos produtos agrícolas domésticos encontra-se, em Fevereiro, no seu ponto baixo do ano e esse fato também contribue para a falta de atividade ou lentidão nos negócios. Durante o mes são divulgadas as estimativas sôbre as safras e até a data os prognósticos indicam maiores colheitas de cereais.

De uma maneira geral, o mês de Fevereiro foi caraterizado pela falta de procura nos mercados e pela persistente linha horizontal, em evidência desde há três meses, dos índices de preços os quais mostram

tendências baixistas. Os acontecimentos, do mês acentuaram ligeiramente a corrente deflacionista. E neste momento não se vislumbram quaisquer fatores preponderantes que pudesse servir de base para uma mudança de rumo no curso descendente dos níveis de preços. Exceto naturalmente aqueles efeitos que teriam sôbre a economia quaisquer complicações inesperadas na política internacional.

— — — — — — —

Analisando o progresso dos índices gerais de preços, ve-se que durante o mês de Fevereiro os diferentes níveis mostraram maior tendência baixista. Os preços de todos os produtos no mercado físico registraram a maior baixa desde há meses pois cairam 3,7% do nível médio que prevalevia em Janeiro. O índice em Fevereiro em 313,9 (na base Agôsto.1939=100) é 19,6% inferior que o do mesmo mês do ano passado, mas mantem-se ainda 24,3% mais alto que a média para o período semestral anterior à guerra na Coréia.

No nível de preços por atacado, o índice geral registrou uma baixa de 1,7% do nível médio durante o mês anterior, sendo 4,5% inferior à média que prevaleceu em Fevereiro do ano passado. Contudo, o índice permanece ainda 12,6% acima do nível correspondente à média de preços para o período de seis meses anterior à guerra na Coréia.

Os preços no varejo continuam oferecendo maior resistência baixista que carateriza todos os mercados. O índice geral preliminar para Fevereiro mostra uma baixa pela primeira vez durante os últimos meses. A baixa registrada não passa, porém, de 0,63% em comparação com o nível de janeiro 2,2% em comparação com o índice que prevaleceu em Fevereiro do ano passado. cifra de 187,9 para Fevereiro último é ainda 120% superior que a de 167,8 que prevalecia como média no semestre anterior à guerra na Coreia.

ÍNDICE DOS PREÇOS

	Média antes de Coreia	Fevereiro 1951	Janeiro de 1952	Fevereiro 1952	% da Mudança Fevereiro de 1952 Desde Pre-Coreia	Desde Fev. 51	Desde Jan. 51
Mercado Físico Todos os Produtos (Agosto de 1939=100)	252,5	390,5	325,8	313,9	+24,3	-19,6	-3,7
Por Atacado, Todos os Produtos (1947-49=100)	98,8	116,5	113,2	111,3	+12,6	- 4,5	-1,7
Varejo, Todos os Produtos (1935-39=100)	167,8	183,8	189,1	187,9	+12,0	+2,2	-0,63

No que respeita a Europa, a situação econômica geral permanece a mesma. As notícias daquele continente descrevem a agudez de seus problemas. Dificuldades financeiras e inflação provocaram medidas de contrôle cada vez mais austeras e continuam limitando o intercâmbio comercial e impossibilitando a necessária expansão da produção agrícola e industrial. As notícias da Europa realçam em particular a si-

tuação francesa cujas dificuldades econômicas precipitaram aquele país numa permanente crise desde o fim da guerra.

Segundo indica o boletim mensal do National City Bank desta cidade, os sérios problemas econômicos na Europa têm influenciado até certo ponto as economias dos países do hemisfério ocidental. Particularmente a dos Estados Unidos, cuja ajuda à Europa atingiu durante o ano passado 14.000.000.000 de dólares. Atualmente o Congresso está debatendo o assunto da ajuda adicional de $7.900.000.000 além da contribuição dêste país sob a forma de auxílio militar para a defesa do velho continente dentro dos acôrdos do Pacto do Atlântico. O referido boletim acrescenta que as moedas europeias estão outra vez sob severa pressão e que os países afetados vendo-se na necessidade de reduzir ainda mais suas importações e aumentar as respetivas exportações afetaram consideravelmente o intercâmbio com os países americanos os quais já começaram a sentir uma redução na procura de muitos produtos. Com efeito, já se observam baixas nos preços mundiais de vários produtos, em particular nos metais e cereais.

— — — — — — — — —

SITUAÇÃO ECONÔMICA DO CAFÉ: Durante o mês de Fevereiro o mercado de café esteve caraterizado por relativa tranquilidade e os preços em geral cederam ligeiramente. A procura limitada dos torradores e a falta de pressão da oferta por parte dos produtores deu ao mercado um ambiente de indecisão. Ao mesmo tempo, a debilidade no mercado de valores e a menor atividade comercial que caraterizaram o mes, tiveram efeito depressivo sôbre o mercado de café. Noutras palavras, a atividade no mercado de café durante Fevereiro correspondeu mais ou menos à seletividade que caraterizou a atividade econômica do país.

Apesar, porém, da limitada atividade várias fases do mercado de café mostraram relativa firmeza. Em média, os preços no Contrato "S" no termo local foram mais altos durante Fevereiro do que no mês anterior. Com exceção da posição de Março, os preços para as várias posições foram em média de 9 a 18 pontos mais altos do que em Janeiro (Veja-se no quadro Nº 1787). As importações de café cru são estimadas ,extra-oficialmente, em 2.100.000 sacas de 60 quilos em comparação com 1.900.000 sacas em Janeiro. Os mercados a têrmo no Brasil mostraram, porém, debilidade nos preços, registrando baixas em todas as posições desde 1 ponto do Contrato "C" de Santos até 164 pontos no Contrato "Rio 7". Quanto ao número de lotes vendidos no têrmo local, houve uma redução no total de 3.224 em Janeiro a 1.193 em Fevereiro, ao passo que nos mercados brasileiros registraram reduções de 33 no Contrato "C" de Santos até 143 no Contrato "D".

No mercado do grão, a mesma limitada atividade que caraterizou os outros mercados foi alí observada durante Fevereiro. Como resultado, os preços para o tipo Santos 4 mantiveram-se durante o mês ao redor de 1/2c/ abaixo e os colombianos cêrca de 3/4 a 1c/ abaixo das

cotações correspondentes a Janeiro. O Santos 4 na base FOB chegou a cotar-se até 52,75c/ e os Excelsos colombianos até 57,75c/ comparado com as cotações de 53,25c/ para Santos 4 e 58,50c/ para os Excelsos durante o mês de Janeiro. No mercado físico de Nova York a descida foi muito menos pronunciada, sendo o Santos 4 cotado ao redor de 54,60c/ e os Excelsos colombianos a 57,90c/ (Veja quadro Nº 1788) comparados respetivamente com uma média de 54,67c/ para Santos 4 e 58,36c/ para os Excelsos em Janeiro.

O mercado de café na Europa contínua afetado pelos problemas econômicos gerais da maioria dos países daquele continente. Indubitavelmente os austeros programas econômicos que vários países estão realizando afetam o mercado de café naquales países. As informações de fontes autorizadas na Europa descreveram o mercado de café no velho continente como inativo, morto, fraco e outros adjetivos similares. Uma excepção, porém, é o mercado alemão cujas compras quer de Santos quer de Colombianos continuam aumentando.

Durante o mês foi muito comentado o assunto das re-exportações de café para os Estados Unidos por parte de países europeus que compraram o produto em esterlino no Brasil. De uma maneira geral, o Brasil proibiu esse comércio impondo um aumento de 10% nos preços do café a ser exportado aos países da área esterlina exceto aqueles países que têm tratados de compensação com o Brasil. A opinião geral é que a causa daquele comércio de re-exportação é a disparidade existente entre as cotações oficiais e não-oficiais das diversas moedas. A simples título de informação, registra-se que durante os últimos seis meses um total de 288.553 sacas de café brasileiro entrou nos Estados Unidos, via Europa das quais 214.133 vieram da Hespanha.

DA SEMENTE À XICARA DE CAFÉ

A ONDA VERDE RESSURGE NA REGIÃO DE CAMPINAS

FAZENDAS QUE DESMENTEM A LENDA DA EXISTÊNCIA DE TERRAS CANSADAS — A POLICULTURA INTENSIVA DEVE SER SEGUIDA — LUTA CONTRA A EROSÃO — EXITO COMPLETO, A CONCENTRAÇÃO DE LAVRADORES PAULISTAS, PROMOVIDA PELA SOCIEDADE RURAL BRASILEIRA

"A quem viaja pelos sertões do noroeste paulista empolga o espetáculo maravilhoso da preamar do café. A onda verde nasceu humilde em terras fluminenses. Tomou vulto, desbordou para São Paulo e, fraldejando a Mantiqueira, vem morrer, detida pela frialdade do clima, orilha da Paulicéia.

Mas não parou. Transpôs o baixadão geento e foi espraiar-se em Campinas" escreve Monteiro Lobato, em um dos seus livros.

É neste momento que na história do café novos bandeirantes se séculos, hoje "afunda os dentes na carne virgem, tressuante de seiva, do Paraná". Neste ponto vamos ter o reverso da medalha. A famosa terra roxa não resistiu à contínua devastação, que sucedeu às grandes queimadas.

Da imprevidência de nossos avós surgiu a lenda de que o café necessitava o cheiro da mata virgem para produzir. Aquelas terras, ditas cansadas, muitas delas pisoteadas pelo gado, que tomou o lugar do cafeeiro, não poderiam ficar eternamente ao abandono.

RECUPERAÇÃO

E' neste momento que na história do café novos bandeirantes se apresentam na estacada da produção. São os soldados da recuperação do solo. É esta gente que está fazendo rejuvenecer as "terras candas" da região de Campinas. Terras que tiveram a fase do ouro, substituida pelo período de decadência, fruto natural da imprevidência, hoje ressurgem para novos dias de fastígio.

Era natural, portanto, que fosse a "Cidade das Andorinhas", a localidade escolhida para a aula prática sobre a recuperação do solo. Três fazendas da região foram visitadas: São Bento, São Pedro e São Martinho.

NA SÃO BENTO

A primeira propriedade agrícola percorrida pela concentração de lavradores foi a Fazenda São Bento, situada no quilômetro 80 da Via

Anhanguera. Por volta das 9 horas, os caboclos paulistas, quase todos grandes proprietários de terra, começaram a chegar após breve descanço na Casa da Fazenda, quando se saboreou estimulante cafèzinho; a caravana seguiu para o cafèzal. Próximo à sede da fazenda está o cafèzal de 37 anos, ainda em plena produção. Mais ainda, contrastando fortemente com o velho cafèzal, cresce um novo cafèzal, com apenas dois anos de idade. É preciso contar a história dessa nova geração da "coffea arabica". Passamos a palavra ao sr. Antonio Bento Ferraz, dono da fazenda.

EXPLICAÇÃO

— "O que estamos realizando, — diz o sr. Antonio Bento Ferraz — resulta de 20 anos de experiências agrícolas. Temos 80 mil pés, sendo 40 mil plantados em terras, onde ha três anos localizava um eucalipital. Quando estes cafeeiros estiverem com 3 anos, deverão produzir 6 litros por pé. Esta produção pagará inteiramente minhas despesas com o Bourbon 370. Plantado em semente, atualmente as despesas sobem a 15 cruzeiros por pé".

— "Como se vê — continua o fazendeiro — plantei maior numero de pés por área do que se faz normalmente. A adubação destas terras foi feita com o auxílio de estêrco de galinha, à razão de um quilo e meio por cafeeiro.

A defesa contra erosão provocada pelas grandes chuvas é realizada pelas curvas de retenção, dispostas em linha de nível, segundo os conselhos da técnica moderna. A experiência provou não ser aconselhável a plantação nos moldes antigos, quando os cafeeiros se dispunham como se fosse um exército de arbustos em posição de sentido".

FAZENDA SÃO PEDRO

Após o passeio pela fazenda São Bento, penetramos na São Pedro de propriedade do dr. Mario Rolim Telles, presidente da Sociedade Rural Brasileira, entidade que promoveu a concentração de fazendeiros.

A técnica para o combate à erosão e o processo de adubação é o mesmo da fazenda São Bento. São 50 mil pés fertilizados anualmente com um quilo de adubo de galinha por pé .O adubo é misturado à terra, ao redor do cafeeiro, em um raio de palmo e meio do arbusto.

Estão os pequenos cafeeiros atualmente com a produção de um litro por unidade, ou 30 sacas por mil pés. São cafeeiros de um e dois anos, plantados em terras de pasto, exposta, pisoteada e não obstante estes fatores negativos, os cafeeiros estão, atualmente, ao preço de apenas 6 cruzeiros por unidade. Estes preços baixos decorre, em grande parte, dos processos usados. O colonato, não existe na fazenda, que pode ser chamada de propriedade agro-industrial. Tudo é realizado mecanicamente: o destocamento, aração em curva de nível, o coveamento, a adubação e a plantação.

Após o churrasco, durante o qual tocou uma bandinha de trabalhadores da fazenda, o sr. Mario Rolim Telles prestou os seguintes esclarecimentos à reportagem:

— "Temos na fazenda, no momento, cerca de 10 mil galinhas. Produzindo, anualmente, cada galinha, 20 quilos de adubo, temos, por unidade, o material necessario para adubar 20 cafeeiros. A um cruzeiro este adubo corresponde a 20 mil cruzeiros.

A renda da galinha se divide em três fases, ou sejam ovos, pintos e frangos. Cada mil galinhas dão produção de 400 ovos por dia, que vendidos a 1 cruzeiro correspondem a 12 mil cruzeiros por mês. Por outro lado, mil galinhas consomem 5 mil cruzeiros de alimentos por mês, que somado a mil cruzeiros de despesa com o tratador dá um total de 6 mil cruzeiros. Em outras palavras, temos 6 mil cruzeiros de lucro médio, por 1.000 galinhas.

A segunda fase é a dos pintos. Temos uma chocadeira de trinta e dois mil ovos. O periodo de incubação é de 21 dias, conforme se sabe. Excluindo os ovos gorados, teremos o nascimento de 20 mil pintos, mensalmente, que são vendidos a 5 cruzeiros. Deduzidos o custo dos ovos e mais 10 mil cruzeiros de despesas, teremos ainda um lucro mensal de 60 mil cruzeiros. No que diz respeito à engorda de frangos, pode-se calcular uma despesa de 10 cruzeiros por cabeça, com um lucro de 8 cruzeiros por unidade. Temos na fazenda galinhas New-Hampshire e Legorhn."

GADO

— "Na parte da criação de gado, pode-se calcular que a venda do leite tipo "B" paga as despesas com rações, pessoal e força, ficando os bezerros como lucro. A criação de bezerros é feita em piso elevado e sarrafeado, permanecendo cada bezerro, no inicio de sua vida, em células. Desde que este método de criação foi adotado, nenhuma cria morreu.

Continuando em seus esclarecimentos, o sr. Mario Rolim Teles declara:

— "A maior renda, todavia, é dada pela laranja. A produção média é de 3 caixas por pé, sendo cada caixa vendida por 80 cruzeiros. Temos atualmente 7 mil pés de laranja lima, o que corresponde, a uma renda de 1.680.000 cruzeiros."

CAFÈZAL

— "Nosso cafèzal — prossegue — possui 30 mil pés de 2 anos e 20 mil de um ano. Os de dois anos produzem um quilo por pé, ou sejam 30 mil quilos de café em coco, ou ainda, 10 mil quilos de café beneficiado. Em sacos de 60 quilos limpos podemos calcular uma produdução de 150 sacos limpos, em um cafèzal de apenas dois anos. Quando estes cafeeiros estiverem formados, teremos uma produção de 100 arrobas por mil pés ou 5 mil arrobas, que a 1.250 cruzeiros, correspondem a 1.250.000 cruzeiros.

A distribuição das terras, para a produção, é a seguinte, por alqueire: 5 de laranjal, 25 de cafèzal, 80 de canavial, 100 de pastos e 100 de eucaliptal.

Os 360 mil eucaliptos que temos na fazenda, alimentam uma ceramica que produz 250 mil telhas mensalmente. O preço do milheiro de telha é de 1.200 cruzeiros. Tudo está em fase de investimento, mas podemos verificar que é aconselhável a policultura intensiva. Uma cultura completa a outra. O adubo de galinha é utilizado para fertilizar a lavoura, sem prejuizo de outras vantagens. Por sua vez, o eucalipto serve de energia para a produção de telhas. Desta forma não temos um alqueire, que não seja aproveitado".

SÃO MARTINHO

Saindo da fazenda São Pedro, às 16 horas, a comitiva de lavradores seguiu para a propriedade agricola São Martinho, do sr. Dario Meireles. Esta é também, uma propriedade modelar, inteiramente dedicada à produção de leite. A produção diaria de leite, segundo fomos informado, é de 2.500 litros. É leite tipo "A" fornecido por vacas holandesas.

Anoitecia, quando a proveitosa excursão terminou. A comitiva seguiu para São Paulo, enquanto a reportagem acompanhava o sr. Plinio de Castro Prado à fazenda Espirito Santo, onde pusemos ponto final aos nossos trabalhos.

COMITIVA

A concentração de lavradores foi chefiada pelo sr. João Pacheco e Chaves, secretario da Agricultura, que se fez acompanhar de 30 agronomos especializados em conservação do solo, fomento e café. Estiveram ainda presentes, entre outras as seguintes pessoas: Cristiano Altenfelde, ex-secretario da Agricultura, Raul da Rocha Medeiros, Plinio de Castro Prado, Odilon de Sousa, Antonio Ferreira de Castilho Filho, José Rubião, José Soares Hungria, Alberto Prado Guimarães, Acacio Gomes, Samuel de Carvalho Chaves, Antonio de Queiroz Telles, José de Queiroz Telles, Tacito Lara, Caio Simões, Ulhoa Cintra, José Peres de Oliveira, Rodolfo Ortembald e Salvio de Almeida Prado, este representando a FARESP.

Do Correio Paulistano, 22 de Abril de 1952)

Café Sumatra de Mundo Novo

A propósito de um comentário do "O Estado de S. Paulo" sôbre o assunto desta epígrafe, comentário êsse que transcrevemos em nosso Boletim de Janeiro de 1952 (nº 299) endereçou-nos o sr. C. A. Krug, diretor do Instituto Agronômico de Campinas, a carta que transcrevemos a seguir:

"O "Estado", de 20 do corrente, publicou, em "Notas e Informações", uma notícia sôbre o café "Sumatra do Mundo Novo", fazendo referências sôbre a sua origem e qualidade, bem como sôbre os trabalhos de melhoramento de café, em andamento no Instituto Agronômico. A fim de bem informar os interessados sôbre êste novo tipo de café e sôbre as normas de trabalho que vigoram neste setor de investigações do referido estabelecimento, pelo vênia para solicitar do ilustre patrício a publicação da nota que se segue.

NORMAS SEGUIDAS NOS TRABALHOS DE MELHORAMENTO DE CAFÉ DO INSTITUTO AGRONÔMICO

Projetados e iniciados em 1932 por uma equipe de agrônomos, constam hoje êstes trabalhos de 32 projetos, abrangendo pesquisas sôbre taxonomia, biologia da flor, citologia, genética pura e aplicada ao melhoramento das nossas principais variedades econômicas. Tais pesquisas fazem parte integrante de um amplo plano de investigações cafeeiras, sendo as de melhoramento ìntimamente associadas ao setor de trabalhos agronômicos, principalmente ao estudo comparativo de variedades comerciais, sombreamento, etc.

Consoante já tem sido noticiado, o projeto de melhoramento de café, abrangendo o estudo de cêrca de 50.000 plantas em regime de colheita individual em 6 estações experimentais regionais (Campinas, Ribeirão Preto, Pindorama, Mococa, Jaú e Monte Alegre do Sul), talvez seja o maior plano de melhoramento de uma planta perene, de que se tem conhecimento, e se divide nos seguintes setores:

a) Melhoramento das variedades comerciais pela seleção individual e isolamento de linhagens uniformes e altamente produtivas;
b) Melhoramentos dessas variedades e criação de novos tipos pela hibridação intra-específica, utilizando-se, para tanto, os resultados da análise genética, em execução há 18 anos;
c) Criação de novos tipos pela hibridação interespecífica, seguida, em geral, da duplicação artificial dos cromosomas;
d) Estudo de novos tipos que ocorram em plantações, seja em consequência de mutação, seja como produto de hibridações naturais.

PREFERÊNCIA PELA VARIEDADE BOURBON

Plenamente justificável foi a decisão dos responsáveis pelos trabalhos em questão de concentrar o setor "a)" na variedade **bourbon**, reconhecida, desde os tempos de Luís Pereira Barreto, como a variedade comercial mais produtiva. Os resultados do ensaio de variedades instalado em Campinas, em 1930, já com 17 colheitas, bem como numerosos ensaios regionais de progênies, confirmaram o acêrto da orientação inicial. Atestam-no ainda milhões de cafeeiros, pertencentes às linhagens de **bourbon**, isolados pelo Instituto e existentes em numerosas plantações particulares, não sòmente neste Estado, como também no Paraná e em outros Estados cafeeiros. Prova-o também a grande procura de sementes produzidas nas estações experimentais do Instituto, bem como em numerosas fazendas particulares. Sòmente a Estações Experimental Central do Instituto forneceu, até 1951, 19.000 kg de sementes despolpadas, sendo cêrca de 90% das linhagens de **bourbon** a centenas de lavradores. Quantidades cada vez maiores, vêm sendo fornecidas pelas Estações Experimentais de Pindorama, Ribeirão Preto, Jaú e Mococa e das fazendas particulares, sòmente a Fazenda Monte D'Este vendeu, em 1951, quase 15 mil quilos de sementes dos seus campos de multiplicação, plantados exclusivamente com sementes das linhagens de **bourbon.** Assim sendo, estima-se que em 1951 foram distribuídas cêrca de 40 toneladas de sementes selecionadas ao lavradores. Considerando que, de cada quilo de café, se podem plantar de 300 a 1.000 "covas" de café, conforme o método de plantio, conclui-se que não se trata de "... simples experiências, plantando algumas centenas e, em alguns casos, alguns milhares de cafeeiros das novas variedades, ao lado de outros tantos de cultivo habitual", pois sòmente em 1951 devem ter sido plantados com a linhagens de **bourbon** do Instituto para mais de 15 milhões de covas.

Os trabalhos referentes aos setores b) e c) se acham igualmente em plena execução, sendo constantemente ampliados; novas estruturas genéticas são sintetizadas por cruzamentos, tanto intra como interespecíficos, visando à obtenção de novos tipos comerciais que aliem elevada produtividade a uma grande rusticidade e boa qualidade do produto.

Quanto ao setor d), êste, igualmente, tem produzido os mais auspiciosos resultados. Vejamos:

1) o **Caturra,** originado por mutação gênica dominante do bourbon, no Estado de Minas Gerais, foi trazido para Compinas em 1937, do Espírito Santo, onde fôra introduzido por particulares. Em alguns ensaios regionais vem revelando excelentes produções, apresentando ainda a vantagem de poder ser plantado em menor espaçamento;
2) o **semperflorens,** mutação gênica recessiva, também do **bourbon,** de especiais vantagens para pequenas lavouras intensivas;
3) o **Maragogipe AD,** população heterogênea, em consequência de hibridações naturais, que permitiram o isolamento de li-

nhagens bem mais produtivas do que a maragogipe comum, e, finalmente,

4) o café **Mundo Novo**, objeto principal desta nota e que se carateriza por excepcionais qualidades de vigor, rusticidade e produtividade.

Do atrás exposto conclui-se, fàcilmente, que, em matéria de melhoramento, não há fim; os trabalhos com o cafeeiro no Instituto Agronômico dão uma cabal demonstração de que os seus técnicos têm a constante preocupação de sempre tentar superar o melhor existente. Nunca afirmaram que as atuais linhagens de bourbon não pudessem, um, dia, ser substituídas por material melhor.

O CAFÉ SUMATRA

No início dos trabalhos com o melhoramento do cafeeiro, constituiu primeira preocupação o estudo botânico das variedades de café encontradas em São Paulo, tendo sido os resultados publicados no Boletim Técnico nº 62 do Instituto Agronômico, em 1939. Nessa ocasião descrevemos o café "Sumatra", introduzido pela firma Fonseca Costa & Cia., baseados em copioso material colhido em plantações em Barra Bonita, Agudos e na zona Noroeste, em fazendas do sr. Salvador Piza, bem como em progênies cultivadas em varias estações experimentais. Concluiu-se que se trata do **Coffea arabia L.** var. **tipica** Cramer, apenas de procedência diferente daquela do café "cumum" ou "Nacional", aqui anteriormente introduzido. Não há razões que autorizem a mudança desta opinião, que é alicerçada em acurados estudos taxonômicos comparativos. O encontro do café "Sumatra de Mundo Novo" também em nada altera êste ponto de vista, pois êle possui características botânicas e constituição genética diferentes do café "Sumatra", introduzido pela firma atrás mencionada.

O CAFÉ "MUNDO NOVO"

O "Estado" de 6/9/1950 publicou um artigo do eng. agr. Alcides Carvalho "As variedades do café e seu melhoramento", em que, pela primeira vez foi citado o café "Sumatra de Mundo novo, decrevendo-se os seus caraterísticos e informando-se que êle já se achava em estudos no Instituto Agronômico, há cêrca de oito anos e que, dentro em breve, seriam instalados campos de aumento dêsse café.

Recapitulemos, porém, um pouco do seu histórico:

A equipe de agrônomos responsáveis, no Instituto Agronômico, pelos trabalhos de melhoramentos de café, foi notificada em 1943, por intermédio do eng. agr. Otávio Teixeira Mendes Sobrinho, da existência de um cafèzal apresentando especiais caraterísticas de rusticidade e produtividade no município de **Mundo Novo** (hoje Urupês). Em meados daquêle ano os engs. agrs. J. E. Teixeira Mendes, O. Teixeira Mendes Sobrinho, Rúbens Álvaro Bueno e o signatário desta se dirigiram à Fazenda Aparecida, naquêle município, e lá verificaram realmente a existência de um lote de café que se destacava dos talhões circun-

vizinhos, de bourbon cumum, pelo vigor, abundante vegetação e elevada produtividade. Fizeram-se 18 seleções individuais notando-se, já nessa ocasião, regular variabilidade no porte e caraterísticos morfológicos das plantas desta população. Mais tarde, pelos engs. agrs. Adolfo Chebabe e João Aloisi Sobrinho, soube-se da existência de outras pequenas lavouras dêste café na mesma zona, onde também se efetuaram seleções individuais, principalmente pelo eng. agr. Alcides Carvalho e pelo chefe da Estação Experimental de Pindorama. As progênies de tôdas estas seleções foram plantadas nas estações experimentais de Campinas, Ribeirão Prêto, Pindorama, Mococa e Jaú, tendo as mais antigas fornecido, até a presente data, 6 colheita sucessivas. As observações colhidas nestes lotes de progênies revelaram, ao lado de indiscutíveis vantagens, também alguns inconvenientes dêste café, chegando-se, desde logo, à conclusão de que a população original não poderia ser indiscriminadamente propagada e suas sementes distribuídas aos lavradores, antes de ser submetida a rigorosa seleção. A sua rusticidade e vigor são notáveis, bem como a produtividade da maioria das suas progênies; o desenvolvimento das plantas é rápido, mantendo-se, em geral, bem enfolhadas, mesmo após a colheita; a maturação dos frutos é mais tardia, o que também representa vantagem. Entretanto, trata-se de material heterogêneo, quanto ao porte das plantas e vários dos seus caraterísticos morfológicos; é variável na sua produtividade, ocorrendo mesmo plantas completamente improdutivas. O seu maior defeito entretanto, consiste no fato de apresentar muitas plantas que produzem elevada percentagem de lojas chôchas nos frutos (caráter hereditário), o que reduz, consideràvelmente, o rendimento de sementes. Em vista destes defeitos, as plantas, num total atual de 3.740, de tôdas as progênies, estão sendo submetidas a meticulosos exames, já se tendo desdobrado várias delas para o estudo das descendências das suas melhores plantas. A fim de apressar a produção de sementes destas melhores progênies, já foram instalados alguns campos de multiplicação em Campinas, Pindorama, Ribeirão Prêto e Jaú, contendo, atualmente, um total de 3.200 "covas", a maioria com três plantas por "cova". Contrariando assim as normas gerais estabelecidas, antecipou-se — já após o quarto ano de colheita — não sòmente o desdobramento das progênies, mas também de instalação de campos de aumento, isso em virtude das excepcionais qualidades dêsse café. Várias progênies também já entraram em ensaios, a fim de compará-las com as melhores linhagens do bourbon vermelho e amarelo e do Caturra.

Quanto aos seus caraterísticos botânicos, as melhores progênies se assemelham muito ao **bourbon,** predominando até agora a hipótese de que a população original da Fazenda Aparecida é derivada, possìvelmente, de uma hibridação natural entre o "Sumatra (var. **typica)** e o **bourbon** As sementes originais, introduzidas na zona Araraquarense, vieram de Mineiros, municipio de Jaú, onde também foram feitas algumas seleções individuais pelos técnicos do Instituto (eng. agr. Hélio de Morais e outros). Apesar da sua grande semelhança morfológica com o **bourbon,** resolveu-se ainda efetuar um teste genético, realizando uma série de hibridações entre as melhores plantas das progênies do "Mun-

do Novo" com a var. **murta,** genèticamente muito próxima do **bourbon.** Verificou-se que tôdas elas possuem um par de gens recessivos (tt), carterístico do **bourbon** Dêstes resultados se deduz que o café "Mundo Novo" não é "Sumatra", e que realmente constitui um tipo de **bourbon,** melhorado, provàvelmente, pela hibridação natural. O nome "Sumatra de Mundo Novo", é, pois, impróprio, tendo-se resolvido, em reunião da Comissão de Café do Instituto, realizada em agôsto de 1951, chama-lo apenas de café "Mundo Novo".

Como era de se esperar, as boas progênies dêste café, algumas existentes desde 1944 nas Estações Experimentais de Campinas, Ribeirão Prêto, Pindorama, Jaú e Mococa, despertaram desusado interêsse por parte de numerosos lavradores que têm visitado êstes estabelecimentos do Instituto Agronômico. Natural também era a imediata procura de sementes, as quais, em virtude dos fatos atrás apontados, ainda não puderam ser distribuídas oficialmente, pelo nosso estabelecimento. Entretanto, dada a grande insistência de alguns lavradores, têm-se distribuídos, em caráter experimental, pequenos lotes de sementes oriundas das melhores plantas, por serem cultivadas em várias localidades dêste Estado, bem como do Paraná, a fim de estudar o seu comportamento regional. Dentro de três anos, os campos de aumento plantados com sementes de plantas pràticamente isentas dos defeitos atrás referidos, começarão a produzir, devendo então iniciar-se a distribuição, em larga escala, de sementes dêsse novo café aos lavradores. Será êle superado, algum dia, por outras seleções, talvez por linhagens de bourbon amarelo ou por algum híbrido ou mutante novo? Não resta dúvida de que isso é bem possível; sòmente o futuro o decidirá".

Construtores e Demolidores

O escritor norte-americano Bromfield deseja dar uma lição de boa técnica agrária aos fazendeiros paulistas, que, ao constatarem o esgotamento de suas propriedades, as abandonam sem escrúpulos e arrependimentos, procurando novas terras e dando causa a incessante marcha das plantações de café para as regiões sulinas.

Para que suas experiências resultem convincentes, Bronfield vai adquirir uma área não muito extensa muna velha zona. Logo depois da sua volta dos Estados Unidos, dedicar-se-á ao trabalho, na certeza de poder dar, dentro em breve, uma pequena fazenda modelo, onde os cafèzais produzirão... dólares e os trabalhadores usufruirão de todos os confortos sociais, econômicos e sanitários.

Acontece, todavia, que, neste empreendimento, o ilustre escritor se associou a agricultores paulistanos que possuem já a melhor e maior organização de fazendas, onde, apesar do trabalho intensivo, a terra nunca ficou esgotada e que, ao invés de causar desanimo no espírito de seus proprietarios, se tornam, cada ano, mais produtoras.

Há, portanto, já exemplos de boa técnica agrária. E não poucos, felizmente.

Não é a falta de ensinamentos agrícolas, nem a falta de meios financeiros, a determinar a exploração intensiva das propriedades agrícolas e o abandono das terras quando começa a verificar-se seu escasso rendimento. As razões devem ser procuradas no deficiente apreço que nós atribuimos à propriedade patrimonial, no sentido não sòmente econômico, como afetivo.

Construimos e demolimos casas com a mesma facilidade com que compramos um automóvel novo, de marca, digamos, 1952, abandonando outro de marca 1950.

Mas se do "velho" carro não temos senão fugazes lembranças de alguma pequena aventura erótica ou esportiva, da "velha" casa deveriamos guardar, no nosso íntimo, as saudades da nossa mocidade, dos carinhosos cuidados maternos e das nossas próprias necessidades do tempo em que com poucos milhares de tijolos chegavamos a levantar a nossa casinha, como garantia do nosso futuro. Edificamos agora, palacetes, adquirimos apartamentos de luxo, mas não pensamos mais — para não envergonharmos das aperturas econômicas passadas — nas modestas habitações em que fomos educados, alimentados e que representavam o máximo esforço econômico dos nossos genitores.

Demolimos casas, onde o nosso tronco familiar teve origem e desenvolvimento, para passarmos a edifícios que não nos dizem nada, sem fisionamia própria, na promiscuidade dos condominios.

E assim verifica-se em relação às nossas propriedades agrícolas. Exploramo-las até quando não nos criem problemas de fertilização. E passamos a outras terras. A volubilidade que mostramos no cultivo das propriedades agrícolas é ainda mais sensível do que volubilidade frívola dos nossos amores juvenis.

Ainda não refletimos suficientemente que as energias mais fortes da resistência de uma nacionalidade, de uma raça, estão particularmente, no sagrado respeito que se tem para com a inalienabilidade dos bens que, de século em século, passam de pai para filho, como uma reafirmação do sentido unitário da família.

O escritor Bromfield encontrará no estudo da nossa formação familiar, na qual estão influindo elementos étnicos que lhe retardam a sólida coesão espiritual, parte dos motivos que provocam os fenomenos que ele erradamente atribui a uma deficiente preparação técnica dos nossos agricultores.

(Do Jornal do Brasil — Rio— 2-4-1952)

PROMISSORES OS RESULTADOS DAS EXPERIÊNCIAS DO INSTITUTO AGRONÔMICO COM O CAFÉ "MUNDO NOVO"

UM HÍBRIDO NATURAL RESULTANTE DO CRUZAMENTO DO "BOURBON" COM O "SUMATRA" — DESCOBERTO EM URUPÊS E ORIGINÁRIO DE JAÚ — MAIS PRODUTIVO, MAIS RÚSTICO E VIGOROSO E DE MATURAÇÃO MAIS TARDIA QUE AS VARIEDADES CULTIVADAS NO ESTADO

Serão Fornecidas Aos Lavradores Sementes Das Plantas Que Revelarem Melhores Condições

Abre-se nova perspectiva para o cultivo do café em São Paulo e Estado vizinhos, em virtude das esperiências que se vêm realizando sobre uma linhagem nova, a que denominou "Mundo Novo". Segundo os técnicos oficiais, trata-se de uma linhagem da variedade "Bourbon" muito difundida no Estado, e que seria resultante de cruzamentos naturais entre café dessa variedade e o da linhagem "Sumatra" (café Nacional). Alguns fazendeiros que já fizeram colheitas de café "Mundo Novo" afirmam que ele apresenta as vantagens e rusticidade e de produtividade do Sumatra e as de bom tipo e bebida do Bourbon. Essas esperanças são também compartilhadas pelos técnicos, conforme resultados preliminares já colhidos em várias estações experimentais do Instituto Agronômico. Em trabalho que será hoje apresentado ao plenário da II Reunião o Latino-Americana de Filogeneticistas e Fitoparasitologistas, os engenheiros agronômos A. Carvalho, C. A. Krug, J. E. Teixeira Mendes, H. Antunes Filho, Helio de Morais, J. Aloisio Sobrinho, M. Vieira de Morais e T. Ribeiro da Rocha, relatam as experiências que vêm sendo feitas com o café "Mundo Novo", destacando o desenvolvimento vegetativo e a produção compensadora da media das plantas que foram cultivadas.

UM HÍBRIDO DE JAÚ QUE SE TORNOU FAMOSO EM URUPÊS

O café "Mundo Novo" foi identificado pela primeira vez na fazenda Aparecida, do sr. Luís Cristovolaro, no municipio de Urupês (antigo Mundo Novo). O fato foi levado ao conhecimento do Instituto Agronômico pelo agrônomo Otavio Teixeira Mendes Sobrinho. A plantação naquela fazenda da Araraquarense era conhecida como sendo do tipo "Sumatra" (linhagem da variedade Nacional). Quando em 1943 foi ela visitada por um grupo de técnicos do Instituto, continha 14.000 pés, com 17 anos de idade. O relatório a ser hoje apresentado àquele con-

clave informa que os técnicos "constataram que os cafeeiros eram na verdade excepcionalmente desenvolvidos e produtivos, apesar de um tanto desuniformes em sua conformação". As primeiras sementes originavam-se de Jaú a haviam sido inicialmente plantadas no sítio Brumado, e naquele ano, dessa plantação primitiva restavam apenas 8 mudas. Outra plantação foi localizada no sítio Bacuri, em Urupês, com 200.000 pés. Em Jaú, foram efetuadas pesquisas para a localização de cafés semelhantes, com o nome de "Sumatra". Em 1945, foi localizada uma plantação com característicos aparentes da de Urupês no sítio Campos, em Mineiros do Tietê, na região Jauense, e datado de 1928. Logo depois, mais outro sítio foi localizado com plantação semelhante. As sementes originavam-se de um terceiro sítio, pertencente ao sr. Luís Pupo, lavrador em Mineiros do Tietê, que também foi visitado. A plantação desse sitiante originava-se das sementes de um único cafeeiro tido como "Sumatra", existente na beira de um carreador de um quarto sítio: o Santa Terra, também de Mineiros do Tietê. Dessa forma, calcula-se que o café "Mundo Novo" se origine desse cafeeiro isolado de um sítio da região de Jaú, onde se teria operado a hibridação natural, aliando a qualidade do Bourbon à produtividade do "Sumatra".

COLETA DE MATERIAL PARA ESTUDO

Em todas as plantações visitadas foram colhidas sementes e ramos para enxertia. As melhores plantas obtidas revelavam, nas análises, pertencerem o tipo "bourbon", de onde se concluiu que o verdadeiro café "Novo Mundo" era uma linhagem do "Bourbon", cruzada com a linha "Sumatra" do café "Nacional". As primeiras plantações de "Sumatra" em São Paulo foram efetuadas em Barra Bonita, também na região de Jaú, o que reforça a hipótese de ter surgido nessa zona o primeiro cruzamento natural de que surgiu o "Mundo Novo".

De 44 progenies oriundas das matrizes da Araraquarense e de 16 das de Jaú, obtiveram-se, a partir de 1946, plantas que foram multiplicadas nas estações experimentais de Campinas, Pindorama, Ribeirão Preto, Mococa, Jaú e Monte Alegre do Sul. Abrangeram-se, assim, os principais tipos de solo e de clima para café em nosso Estado.

UMA GRANDE PROMESSA

Duas características fazem o café "Mundo Novo" altamente promissor, segundo dados preliminares colhidos pelos técnicos: a boa produção de frutos maduros e menor oscilação anual de colheitas. Nem todas as progênies, porem, apresentam esses caracteristicos, e daí a necessidade de seleção das melhores e, dentro destas, das plantas sem defeitos. Uma das desvantagens apresentadas por certas plantas "Mundo Novo" é o elevado número de lojas ou segmentos vázios, isto é, sem sementes. Em certas plantas, esse numero é muito reduzido. Verificou-se constância relativa da quantidade de lojas vazias de ano para ano. Os frutos com lojas vazias apresentam aparência normal, sendo preci-

so cortá-los para registrar-se o defeito. Muitas plantas, altamente produtivas, apresentam o defeito; outras, não. Acredita-se que "embora possuidora de alta quantidade de lojas vazias, tenha uma dada planta maior produção total de sementes do que outros cafeeiros com quantidade menor desse defeito". Na Estação Experimental de Jaú, verificou-se que a maturação dos frutos é mais tardia na "Mundo Novo" que nos cafèzais comuns de São Paulo. "Assim, por exemplo — dizem os autores do trabalho a ser discutido hoje — enquanto em Campinas a produção maxima de café "Bourbon", plantado no mesmo lote de progênies, ocorreu em 1951, em fins de abril e começo de maio a produção máxima dos cafeeiros "Mundo Novo" ocorreu em princípios de junho. Esse mesmo atraso de maturação se verifica nas demais localidades onde é estudado, constituindo, sem duvida, uma vantagem sobre as demais variedades comerciais".

EM BREVE: SEMENTE PARA OS LAVRADORES

Os especialistas em café do Instituto Agronômico consideram que o comportamento das progênies do "Mundo Novo" foi muito bom, tanto na terra roxa misturada de Campinas e Jaú como no arenito Bauru de Pindorama e no massapé de Mococa. Excelente desenvolvimento vegetativo e produção bastante compensadora. Todavia como há plantas de baixa produção (praticamente improdutivas foram assinaladas 10% em Campinas e Jaú, 19 em Pindorama e 23% em Mococa), será necessária ampla seleção. Obtiveram-se em Jaú as melhores produções, seguindo-se Campinas. Estão-se comparando agora as melhores seleções de "Mundo Novo" com as do "Bourbon" vermelho, "Bourbon" amarelo e outras variedades comerciais. Mas, já se observou que o café de Urupês se destaca "por excelente rusticidade e elevada produção". Além do defeito já assinalado de segmentos vazios, tem-se observado o excesso de concha ou elevada quantidade de moca, no peneiramento. Observou-se ainda que as melhores plantas "Mundo Novo" se assemelham mais ao "Bourbon" que aquelas que não se portaram satisfatoriamente. E, por fim, esta informação de ordem prática, dos técnicos que estudam o novo café: "As progênies mais produtivas do café "Mundo Novo" e livres de varios defeitos mencionados já se acham em multiplicação, a fim de, em breve, serem fornecidas sementes aos lavradores, que tanto interesse têm demonstrado por êsse café".

O ARRUAMENTO DO CAFÈZAL

Constitui o arruamento do cafèzal problema assás importante, pois é responsável, em grande escala, pela queda da produção e vitalidade dos cafeeiros. Também os processos de colheita usados em nossas lavouras provocam a decadência do cafèzal. Não recebendo a maioria das lavouras adubações suficientes e adequadas, as raìzes das plantas são forçadas a procurar alimentos nas camadas suferficiais do solo, naturalmente mais ricas e onde se depositam os detritos e restos orgânicos.

A prática da arruação, com a imensa raspagem da terra que normalmente causa, provoca uma poda consideravel das raìzes da superfície, expondo ainda as partes seccionadas á ação direta dos agentes atmosféricos, resultando numa quase imediata queda das folhas, emurchecimento das que ficam seguras e decadência geral da vegetação de todo o cafeeiro. O "vidramento" do solo é também uma consequência dessa raspagem excessiva, com o que se impede a infiltração das águas das chuvas e se facilita a erosão.

Em princípio, portanto, o mais racional e lógico seria suprimir a arruação. Todavia, sendo isso impossível em nossos tratos cafeeiros, não só pela falta de trabalhadores capazes de realizar a colheita em pano, como também pelo sistema de colheita que se adota na maioria das propriedades — qual seja o da derriça do café no chão depois de seco — vê-se que se deve preferir a arruação em coroa ou seja, limpando o chão apenas em volta e debaixo do cafeeiro. Desta forma, quase toda a rua do cafèzal ficará pràticamente sem ser raspada. Se a arruação não for possível dessa forma, por motivos vários, nada mais resta fazer senão efetuá-la totalmente, em toda a largura da rua, deixando-se o cordão no meio da rua. Entretanto, deve-se fazer o possível, neste caso, para proceder à menor raspagem da terra possível, com a construção de cordões bem pequenos. Nunca se deve permitir uma raspagem que provoque cordões ou leiras altas.

A enxada, ainda empregada na totalidade das lavouras para a prática da arruação, por melhor que seja manejada, díficilmente deixa de provocar uma raspagem mais ou menos acentuada da terra; um pequeno descuido em seu manejo ou algumas leves depressões que o terreno apresente constitui motivo suficiente para que a movimentação da terra aumente. Ora, o que se deseja na arruação do cafèzal, em princípio, nada mais é do que a limpeza sòmente do chão em volta e em baixo do cafeeiro, para que o café desprendido do galho não se perca entre o cisco. Portanto, nada melhor do que procurar limpar e reunir sòmente o cisco, sem movimentação alguma da terra. Percebe-se logo que dificilmente se recolherá o cisco, sem ajuntar-se também a terra, quando a enxada é o instrumento empregado. Daí a recomendação de abolir o emprêgo da enxada para a arruação do café. Em seu lugar, deve-se preferir sempre o emprêgo do "rastelo de pregos", utensílio que tem dado os melhores resultados e proporciona o recolhimento dos detritos ou resíduos sem movimentação de terra.

A melhor época para a arruação do cafèzal será indicada pela pró-

pria planta. Depende naturalmente do atraso ou precocidade da maturação, a qual varia quase de ano para ano. O que se recomenda, com absoluta vantagem para a lavoura, é execução da arruação o mais tardiamente possível. Desta forma se permitirá aos cafeeiros um maior período de descanso, sem que se prejudique seu sistema radicular. (Da Comissão do Café).

(Do "O Estado de S. Paulo — 2-4-1952)

IRRIGAÇÃO DOS CAFÉZAIS EM SÃO PAULO

O movimento que eclodiu recentemente em São Paulo, em favor da irrigação dos cafèzais, é mais uma demonstração da combatividade dos agricultores paulistas. Estimulado pela experiência ousada de um agricultor que resolveu instalar um sistema de irrigação em sua propriedade e encorajados pelos resultados obtidos em um talhão experimental da Estação de Mococa, os cafeicultores resolveram, sem demora e sem esperar pela confirmação dêsses resultados, atirar-se a essa nova prática agrícola. Para atender a procura de projetos de irrrigação, já existem em São Paulo, no momento, dez firmas especializadas, as quais, segundo informações de técnico de reconhecida competência, atenderiam no momento pedidos de cêrca de quinhentos interessados, estando já com duzentos projetos aprovados e seus respectivos equipamentos encomendados. Aliás, tem surgido certa dificuldade na importação de equipamentos, pois sendo quase todo êle de origem americana, a Carteira de Câmbio do Banco do Brasil tem dificultado o fornecimento de divisas, não obstante a Carteira de Exportação e Importação haver fornecido as licenças necessárias. Segundo nos foi informado, cêrca de 150 equipamentos estariam prontos para embarque nos Estados Unidos, à espera dessa liberação.

Calcula-se que o projeto fica em quatrocentos mil cruzeiros para uma lavoura de cem mil pés. É verdade que o Banco do Brasil, através de sua Carteira Agrícola, tem facilitado aos cafeicultores, financiando-lhes, o empreendimento no prazo de cinco anos e juros de 7%.

No número anterior do nosso boletim, mostramos que a lavoura de São Paulo apresentava, êsse ano, uma melhoria apreciável no nível técnico de sua exploração, pois o consumo de adubos, inseticidas e máquinas agrícolas fôra substancialmente maior do que a dos anos anteriores. Manifestamos, porém, o receio de que tal melhoria não fosse permanente.

Com a permamente irrigação dos cafèzais não há razão para tal receio. Ainda que sua introdução se deva, em grande parte, aos preços favoráveis do café, é certo que essa prática, uma vez instalada, deverá permanecer, independente da conjutura de preços, pois trata-se, em si, de uma prática de caráter permamente.

("A Agricultura em S. Paulo" n.º 3 — Março de 1952)

Estatistica

SUPLEMENTO ESTATISTÍCO

ANO XVIII | São Paulo, 16 de Abril de 1952 | N.º 315

DADOS COLIGIDOS PELO DEPARTAMENTO DE FISCALIZAÇÃO
SAFRA 1951/1952

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO A SANTOS

Estrada de Ferro	julho/fevº	1.ª dezena março	2.ª dezena março	3.ª dezena março	Totais
Santos a Jundiaí	127 867	—	1 023	100	128 990
Sorocabana	940 069	1 185	1 197	1 638	944 089
Paulista	1 895 068	1 311	2 154	2 809	1 901 342
Mogiana	513 207	1 079	254	128	514 668
Araraquara	625 192	—	—	—	625 192
N. Brasil	1 286 137	410	—	—	1 286 547
C. Brasil	540	—	—	—	540
Estrada de Rodagem	402	—	—	—	402
Total	**5 388 482**	**3 985**	**4 628**	**4 675**	**5 401 770**

NOTAS: Os despachos nas EE.FF. acima incluem os das suas respectivas tributarias.

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO A OUTROS PORTOS

Despachado	Rio de Janeiro		Angra dos Reis		Totais
	Ferroviário	Rodoviário	Ferroviário	Rodoviário	
julho/fevereiro	342 131	316 647	8 732	53 621	721 131
1.ª dez. Março	2 722	6 617	—	—	9 339
2.ª dez Março	1 098	4 215	—	—	5 313
3.ª dez. Março	979	5 470	—	—	6 449
Total	**346 930**	**332 949**	**8 732**	**53 621**	**742 232**

CAFÉS DE OUTROS ESTADOS DESPACHADOS COM DESTINO A SANTOS

Estados Produtores	julho/fevº	1.ª dezena março	2.ª dezena março	3.ª dezena março	Total
Paraná	129 241	—	3 831	(*) —	133 072
Minas Gerais	108 853	—	—	(*) —	108 853
Goiás	21 298	—	—	(*) —	21 298
Goiás (Rod.)	1 500	—	—	—	1 500
Mato Grosso	6 312	300	—	—	6 612
Total	**267 204**	**300**	**3 831**	—	**271 335**

(*) Incompletos

MOVIMENTO DO CAFÉ DESTINADO A SANTOS

SAFRA 1950/51

Paulista	Despachado	Liberado	Destino Alterado	A liberar
Comum	28 528	28 528	—	—
Despolpado	7 138 440	6 850 235	287 125	* 1 080
Total	**7 166 968**	**6 878 763**	**287 125**	**1 080**
(Outros Estados) (até 3.ª dez. de Maio)				
Paranaense	670 995	621 090	49 905	—
Mineiro	353 483	346 954	6 529	—
Goiano	44 054	43 224	830	—
Matogrossense	7 395	7 395	—	—
Catarinense (Via Marítima)	1 540	1 540	—	—
Total	**1 077 467**	**1 020 203**	**57 264**	—

OBS.:			
	Destino alterado p/ "Rio de Janeiro"	157 549	
	Destino alterado p/ "Interior e Cap."	128 379	
	Anulado	1 197	287 125

*) Interditado.

SAFRA 1951/1952 — (ATÉ 31 DE MARÇO DE 1952) MOVIMENTO DO CAFÉ DESTINADO A SANTOS

Paulista	Despachado	Liberado	D. alterado e anulado	A liberar
Anteriores	1 280 727	1 278 620	2 107	—
1.ª dez. agôsto 51	447 156	446 584	72	500
2.ª " " "	421 097	420 444	—	653
3.ª " " "	648 522	648 376	138	8
1.ª " setembro "	429 157	428 355	160	642
2.ª " " "	552 448	451 696	1 024	99 728
3.ª " " "	440 488	—	5 305	435 183
1.ª " outubro "	302 296	—	1 793	300 503
2.ª " " "	193 287	—	1 484	191 803
3.ª " " "	189 672	—	2 370	187 302
1.ª " novembro "	80 893	—	590	80 303
2.ª " " "	76 477	—	140	76 337
3.ª " " "	66 946	—	1 000	65 946
1.ª " dezembro "	57 160	—	771	56 389
2.ª " " "	58 588	—	—	58 588
3.ª " " "	39 105	—	—	39 105
1.ª " janeiro 52	20 145	—	—	20 145
2.ª " " "	18 711	—	—	19 711
3.ª " " "	20 853	—	—	20 853
1.º " fevereiro "	12 087	—	—	12 087
2.ª " " "	11 842	—	—	11 842
3.ª " " "	6 026	—	—	6 026
1.º " março "	3 985	—	—	3 985
2.ª " " "	4 628	—	—	4 628
3.ª " " "	4 675	—	—	4 675
Total	**5 386 971**	**3 674 075**	**16 954**	**1 695 942**
Despolpado	14 397	14 397	—	—
Rodoviário	402	—	402	—
Total Geral	**5 401 770**	**3 688 472**	**17 356**	**1 695 942**
(Outros Estados) (Até 3.ª dez. de Março)				
Paranaense	133 072	81 196	—	51 876
Mineiro	108 853	75 617	872	32 364
Goiano	21 298	15 260	—	6 038
Goiano (Rodoviário)	1 500	744	—	756
Matogrossense	6 612	3 482	—	3 130
Total	**271 335**	**176 299**	**872**	**94 164**

OBS.: Destino alterado p/ "Rio de Janeiro" 1 646
Destino alterado p/ "Interior e Cap." 14 913
Anulado ...... 395 — 16 954

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ

I — Detalhe pelos países de destino

JANEIRO DE 1952

DESTINO	Quantidade em sacas de 60 quilos	Valor em Cruzeiros
ÁFRICA:		
EGITO: Alexandria	13 413	14 298 408
MARROCOS ESPANHOL: via Tanger	3 500	3 465 514
MARROCOS FRANCÊS: Casablanca	5 322	5 365 297
RODÉSIA DO SUL: via Beira	50	62 939
SUDÃO ANGLO-EGÍPCIO: Pôrto Sudão	2 166	2 193 985
SUDOESTE AFRICANO: Walvis Bay	100	105 472
UNIÃO SUL AFRICANA:	**5 162**	**5 395.592**
Cape Town	2 000	2 069 387
Durban	1 425	1 532 835
Mossel Bay	512	552 387
Port Elizabeth	1 225	1 240 983
AMÉRICA DO NORTE:		
CANADÁ:	**18 055**	**22 035 918**
Halifax	950	1 154 780
Montreal	7 498	9 257 500
Toronto	1 932	2 364 112
Vanvouver	6 425	7 726 511
Winnipeg	1 250	1 533 015
ESTADOS UNIDOS:	**852 899**	**1 026 608 291**
Baltimore	53 300	64 058 189
Boston	23 901	28 929 732
Charleston	4 323	4 743 889
Filadelfia	13 696	16 872 753
Houston	36 208	43 869 850
Jacksonville	30 825	37 213 026
Los Angeles	20 064	24 343 399
New Orleans	200 781	236 334 311
New York	396 759	481 324 459
Norfolk	10 784	12 963 732
Portland	6 420	7 768 713
São Francisco	46 185	56 506 799
Seattle	9 653	11 685 439
AMÉRICA DO SUL:		
ARGENTINA:	**25 054**	**27 295 469**
Buenos Aires	23 304	25 524 019
Rosário	1 750	1 771 450

DESTINO	Quantidade em sacas de 60 quilos	Valor em Cruzeiros
PARAGUAI: Assunção	300	364 190
URUGUAI: Montividéu	2 400	2 484 531
ÁSIA:		
ADEN: via Beirute	170	180 340
CHIPRE:	**3 127**	**3 301 373**
Larnaca	661	678 411
Limassol	1 666	1 742 916
FILIPINAS: Manila	200	252 292
IRAQUE: via Beirute	20 940	21 628 369
JAPÃO:	**930**	**1 172 368**
Cobe	348	434 117
Iocoama	582	738 251
JORDÂNIA: Aman	3 443	3 583 426
LÍBANO: Beirute	2 490	2 511 144
TURQUIA: Stambul	9 008	9 600 250
EUROPA:		
ALEMANHA:	**40 892**	**50 755 592**
Bremen	12 280	15 199 584
Hamburgo	28 612	35 556 008
ÁUSTRIA: via Trieste	99	103 785
BELGO-LUX: U.E.: Antuérpia	48 320	57 243 837
DINAMARCA: Copenhague	26 296	31 424 191
FINLÂNDIA: Helsink	50 000	57 589 659
FRANÇA:	**64 974**	**70 077 183**
Bordeaux	500	560 481
Dunquerque	5 750	6 165 893
Strasburgo	250	291 800
Havre	35 541	38 717 357
Marselha	22 933	24 341 652
GIBRALTAR:	2 416	2 487 505
GRÃ-BRETANHA:	38 979	46 356 581
HOLANDA:	**77 660**	**94 435 064**
Amsterdam	68 060	82 502 169
Rotterdam	9 600	11 932 895
ISLÂNDIA: Rekjavik	360	388 855

DESTINO	Quantidade em sacas de 60 quilos	Valor em Cruzeiros
ITÁLIA:	**62 943**	**73 878 719**
Ancona	300	341 237
Bari	75	100 823
Catània	764	926 227
Gênova	28 987	35 251 648
Livorno	2 511	3 079 583
Messina	238	251 211
Monfalcone	993	1 094 071
Nápoles	16 594	18 748 753
Palermo	942	1 020 660
Pôrto Torres	249	299 025
Riposto	125	122 935
Veneza	11 165	12 642 542
NORUEGA:	**15 000**	**17 918 670**
Bergen	4 000	4 787 730
Oslo	7 500	8 956 740
Trondhjein	3 500	4 174 200
SUÉCIA:	**98 222**	**118 200 176**
Estocolmo	62 044	73 139 416
Gefle	500	621 000
Gotemburgo	19 531	24 319 351
Helsingborg	8 271	10 381 155
Malmo	7 876	9 739 254
SUIÇA:	**4 250**	**4 190 657**
via Genova	4 000	3 906 576
via Rotterdam	250	284 081
TCHECOSLOVÁQUIA: via Hamburgo	3 500	3 859 800
TRIESTE:	7 735	9 050 692
TOTAL GERAL:	**1 510 375**	**1 789 866 134**

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ

II — Detalhe pelos portos de procedência

JANEIRO DE 1952

PAÍSES DE DESTINO	Portos de Procedência	QUANTIDADE sacas de 60 quilos	VALOR (cruzeiros)
AFRICA:			
Egito	Rio de Janeiro	12 663	13 507 814
	Vitória	750	790 594
	Total	**13 413**	**14 298 408**
Marrocos Espanhol	Vitória	3 500	3 465 514
Marrocos Francês	Rio de Janeiro	1 775	1 823 341
	Vitória	3 547	3 541 956
	Total	**5 322**	**5 365 297**
Rodésia do Sul	Santos	50	62 939
Sudão Anglo-Egípcio	Rio de Janeiro	2 166	2 193 985
Sudoeste Africano	Rio de Janeiro	100	105 472
União Sul Africana	Santos	125	149 719
	Rio de Janeiro	5 037	5 245 873
	Total	**5 162**	**5 395 592**
AMÉRICA DO NORTE:			
Canadá	Santos	10 662	13 231 842
	Rio de Janeiro	2 200	2 628 509
	Angra dos Reis	250	306 347
	Paranaguá	4 943	5 869 220
	Total	**18 055**	**22 035 918**
Estados Unidos	Santos	448 861	550 985 768
	Rio de Janeiro	203 921	240 075 037
	Vitória	15 000	14 218 310
	Angra dos Reis	24 634	30 136 727
	Paranaguá	160 483	191 192 449
	Total	**852 899**	**1 026 608 291**
AMÉRICA DO SUL:			
Argentina	Santos	2 228	2 863 054
	Rio de Janeiro	14 926	16 662 544
	Vitória	7 900	7 769 871
	Total	**25 054**	**27 295 469**
Paraguai	Rio de Janeiro	300	364 190
Uruguai	Rio de Janeiro	2 400	2 484 531
ÁSIA:			
Aden	Rio de Janeiro	170	180 340

PAÍSES DE DESTINO	Portos de Procedência	QUANTIDADE sacas de 60 quilos	VALOR (cruzeiros)
Chipre	Santos	175	225 476
	Rio de Janeiro	2 702	2 825 010
	Vitória	250	250 887
	Total	**3 127**	**3 301 373**
Filipinas	Santos	200	252 292
Iraque	Rio de Janeiro	20 940	21 628 369
Japão	Santos	930	1 172 368
Jordânia	Rio de Janeiro	3 443	3 583 426
Líbano	Rio de Janeiro	2 490	2 511 144
Turquia	Rio de Janeiro	9 008	9 600 250
EUROPA:			
Alemanha	Santos	31 270	38 895 661
	Rio de Janeiro	4 972	6 144 062
	Paranaguá	4 650	5 715 869
	Total	**40 892**	**50 755 592**
Áustria	Rio de Janeiro	99	103 785
Belgo-Lux:, U. E.	Santos	22 808	28 826 657
	Rio de Janeiro	17 856	19 869 295
	Vitória	3 001	2 968 038
	Paranaguá	4 655	5 579 847
	Total	48 320	57 243 837
Dinamarca	Santos	21 533	26 079 411
	Rio de Janeiro	4 763	5 344 780
	Total	**26 296**	**31 424 191**
Finlândia	Santos	30 000	37 815 314
	Rio de Janeiro	20 000	19 774 345
	Total	**50 000**	**57 589 659**
França	Santos	6 917	8 755 806
	Rio de Janeiro	39 370	41 450 855
	Vitória	10 312	9 857 287
	Paranaguá	3 250	3 874 164
	Bahia	250	291 800
	Recife	4 875	5 847 271
	Total	**64 974**	**70 077 183**
Gibraltar	Rio de Janeiro	2 416	2 487 505
Grã Bretanha	Santos	10 000	12 437 202
	Rio de Janeiro	5 000	5 341 317
	Paranaguá	23 729	28 287 805
	Bahia	250	290 257
	Total	**38 979**	**46.356 581**
Holanda	Santos	58 575	73 784 107
	Rio de Janeiro	15 085	16 474 648
	Vitória	3 000	2 964 984
	Paranaguá	500	605 685
	Bahia	500	605 640
	Total	**77 660**	**94 435 064**

PAÍSES DE DESTINO	Portos de Procedência	QUANTIDADE sacas de 60 quilos	VALOR (cruzeiros)
Islândia	Rio de Janeiro	360	388 855
Itália	Santos	32 069	41 270 467
	Rio de Janeiro	20 726	21 974 582
	Vitória	6 883	6 784 773
	Paranaguá	610	751 279
	Recife	2 655	3 097 618
	Total	**62 943**	**73 878 719**
Noruega	Santos	1 000	1 204 740
	Rio de Janeiro	5 500	6 529 500
	Paranaguá	8 500	10 184 430
	Total	**15 000**	**17 918 670**
Suécia	Santos	60 329	75 376 667
	Rio de Janeiro	29 125	32 092 700
	Angra dos Reis	1 825	2 259 822
	Paranaguá	6 200	7 532 059
	Bahia	743	938 928
	Total	**98 222**	**118 200 176**
Suíça	Rio de Janeiro	250	284 081
	Vitória	4 000	3 906 576
	Total	**4 250**	**4 190 657**
Tchecoslováquia	Rio de Janeiro	3 500	3 859 800
Trieste	Santos	5 985	7 327 860
	Rio de Janeiro	1 250	1 247 305
	Vitória	500	475 527
	Total	**7 735**	**9 050 692**
TOTAL GERAL:	**Total**	**1 510 375**	**1 789 866 134**

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ

III — Detalhe do volume em sacas de 60 quilos, pelos países do destino, segundo a procedência
JANEIRO DE 1952

PORTOS DE DESTINO	PORTOS DE PROCEDÊNCIA							
	Santos	R. Janeiro	Vitória	A. dos Reis	Para-naguá	Bahia	Recife	TOTAL
AFRICA:								
EGITO: Alexandria	—	12 663	750	—	—	—	—	13 413
MARROCOS ESPANHOL:								
via Tanger	—	—	3 500	—	—	—	—	3 500
MARROCOS FRANCÊS:								
Casablanca	—	1 775	3 547	—	—	—	—	5 322
RODESIA DO SUL: via Beira	50	—	—	—	—	—	—	50
SUDÃO ANGLO-EGÍPCIO:								
P. Sudão	—	2 166	—	—	—	—	—	2 166
SUDOESTE AFRICANO:								
Walvis Bey	—	100	—	—	—	—	—	100
UNIÃO SUL AFRICANA:								
Cape Town	125	1 875	—	—	—	—	—	2 000
Durban	—	1 425	—	—	—	—	—	1 425
Nossel Bay	—	512	—	—	—	—	—	512
Porto Elizabeth	—	1 225	—	—	—	—	—	1 225
AMÉRICA DO NORTE:								
CANADÁ:								
Halifax	700	250	—	—	—	—	—	950
Montreal	6 680	250	—	—	568	—	—	7 498
Toronto	1 282	400		—	250		—	1 932
Vancouver	1 750	800	—	250	3 625	—	—	6 425
Winnipeg	250	500	—	—	500	—	—	1 250

PORTOS DE DESTINO	PORTOS DE PROCEDÊNCIA							
	Santos	R. Janeiro	Vitória	A. dos Reis	Paranaguá	Bahia	Recife	TOTAL
ESTADOS UNIDOS:								
Baltimore	32 950	14 250	—	—	6 100	—	—	53 300
Boston	13 238	5 450	—	—	5 213	—	—	23 901
Charleston	2 323	2 000	—	—	—	—	—	4 323
Filadélfia	7 796	5 500	—	—	400	—	—	13 696
Houston	12 084	14 750	1 250	2 267	5 857	—	—	36 208
Jacksonille	26 200	4 625	—	—	—	—	—	30 825
Los Ângeles	7 720	3 050	—	750	8 544	—	—	20 064
New Orleans	81 008	45 326	13 750	8 500	52 197	—	—	200 781
New York	223 482	93 570	—	5 867	73 840	—	—	396 759
Norfolk	8 534	1 500	—	—	750	—	—	10 784
Portland	2 240	2 000	—	500	1 680	—	—	6 420
São Francisco	23 333	11 650	—	6 750	4 452	—	—	46 185
Seattle	7 953	250	—	—	1 450	—	—	9 653
AMÉRICA DO SUL:								
ARGENTINA:								
Buenos Aires	2 228	14 226	6 850	—	—	—	—	23 304
Rosário	—	700	1 050	—	—	—	—	1 750
PARAGUAI: Assunção	—	300	—	—	—	—	—	300
URUGUAI: Montevidéu	—	2 400	—	—	—	—	—	2 400
ASIA:								
ADEN: via Beirute	—	170	—	—	—	—	—	170
CHIPRE:								
Famagusta	175	625	—	—	—	—	—	800
Larnaca	—	410	250	—	—	—	—	661
Limassol	—	1 666	—	—	—	—	—	1 666
IRAQUE: via Beirute	—	20 940	—	—	—	—	—	20 940
FILIPINAS: Manila	200	—	—	—	—	—	—	200

PORTOS DE DESTINO	PORTOS DE PROCEDÊNCIA							
	Santos	R. Janeiro	Vitória	A. dos Reis	Para-naguá	Bahia	Recife	TOTAL
JAPÃO:								
Cobé	348	—	—	—	—	—	—	348
Iacoma	582	—	—	—	—	—	—	582
JORDÂNIA: Aman	—	3 443	—	—	—	—	—	3 443
LÍBANO: Beirute	—	2 490	—	—	—	—	—	2 490
TURQUIA: Stambul	—	9 008	—	—	—	—	—	9 008
EUROPA:								
ALEMANHA:								
Bremen	10 465	790	—	—	1 025	—	—	12 280
Hamburgo	20 805	4 182	—	—	3 625	—	—	28 612
Áustria: via Trieste	—	99	—	—	—	—	—	99
BELGO LUX:, U.E. Antuérpia	22 808	17 856	3 001	—	4 655	—	—	48 320
DINAMARCA: Copenhague	21 533	4 763	—	—	—	—	—	26 296
FINLÂNDIA: Helsinki	30 000	20 000	—	—	—	—	—	50 000
FRANÇA:								
Bordeaux	—	125	—	—	—	—	375	500
Dunquerpue	875	4 125	750	—	—	—	—	5 750
Strasburgo	—	—	—	—	—	250	—	250
Havre	3 417	21 937	3 312	—	2 500	—	4 375	35 541
Marselha	2 625	13 183	6 250	—	750	—	125	22 933
GILBRALTAR:	—	2 416	—	—	—	—	—	2 416
GRÃ-BRETANHA: Londres	10 000	5 000	—	—	23 729	250	—	38 979
HOLANDA:								
Amsterdam	50 225	15 085	2 000	—	250	500	—	68 060
Rotterdam	8 350	—	1 000	—	250	—	—	9 600
ISLÂNDIA: Reykjavik	—	360	—	—	—	—	—	360
ITÁLIA:								
Ancona	135	165	—	—	—	—	—	300
Bari	75	—	—	—	—	—	—	75
Catânia	276	411	77	—	—	—	—	764

PORTOS DE DESTINO	PORTOS DE PROCEDÊNCIA							
	Santos	R. Janeiro	Vitória	A. dos Reis	Paranaguá	Bahia	Recife	TOTAL
Genova	18 286	4 050	4 261	—	485	—	1 905	28 987
Livorno	1 774	362	250	—	125	—	—	2 511
Messina	31	207	—	—	—	—	—	238
Monfalcone	168	450	250	—	—	—	125	993
Nápoles	6 349	9 566	679	—	—	—	—	16 594
Palermo	100	842	—	—	—	—	—	942
Pôrto Torres	140	109	—	—	—	—	—	249
Riposto	—	125	—	—	—	—	—	125
Veneza	4 735	4 439	1 366	—	—	—	625	11 165
NORUEGA:								
Bergen	—	2 000	—	—	2 000	—	—	4 000
Oslo	1 000	2 500	—	—	4 000	—	—	7 500
Trondhjen	—	1 000	—	—	2 500	—	—	3 500
SUÉCIA:								
Estocolmo	29 994	25 400	—	575	5 575	500	—	62 044
Gefle	—	500	—	—	—	—	—	500
Gotemburgo	15 613	2 675	—	500	500	243	—	19 531
Helsingborg	7 271	250	—	750	—	—	—	8 271
Malmo	7 451	300	—	—	125	—	—	7 876
SUIÇA:								
via Gênova	—	—	4 000	—	—	—	—	4 000
via Rotterdam	—	250	—	—	—	—	—	250
TCHECOSLOVÁQUIA:								
via Hamburgo	—	3 500	—	—	—	—	—	3 500
TRIESTE:	5 985	1 250	500	—	—	—	—	7 735
TOTAL GERAL:	743 717	454 513	58 643	26 709	217 520	1 743	7 530	1 510 375

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ

III — Detalhe do volume em sacas de 60 quilos, pelos países do destino, segundo a procedência
JANEIRO E FEVEREIRO DE 1952

PORTOS DE DESTINO	PORTOS DE PROCEDÊNCIA							
	Santos	R. Janeiro	Vitória	A. dos Reis	Para-naguá	Bahia	Recife	TOTAL
AFRICA:								
CANÁRIAS:								
Las Palmas	—	2 500	—	—	—	—	—	2 500
Santa Cruz de Tenerife	—	2 942	2 500	—	—	—	—	5 442
EGITO: Alexandria	—	13 496	2 000	—	—	—	—	15 496
MARROCOS ESPANHOL:								
via Tanger	—	—	3 500	—	—	—	—	3 500
MARROCOS FRANCÊS:								
Casablanca	—	1 775	7 698	—	—	—	—	9 473
RODÉSIA DO SUL: via Beira	50	—	—	—	—	—	—	50
SUDÃO ANGLO -EGÍPCIO:								
P. Sudão	—	2 166	—	—	—	—	—	2 166
SUDOESTE AFRICANO:								
Walvis Bay	—	100	—	—	—	—	—	100
TANGER:	—	—	2 500	—	—	—	—	2 500
UNIÃO SUL AFRICANA:								
Cape Town	225	1 875	—	—	—	—	—	2 100
Durban	25	1 425	—	—	—	—	—	1 450
Mossel Bay	—	512	—	—	—	—	—	512
Port Elizabeth	225	1 225	—	—	—	—	—	1 450
AMÉRICA DO NORTE:								
CANADÁ:								
Halifax	2 100	250	—	—	—	—	—	2 350

PORTOS DE DESTINO	PORTOS DE PROCEDÊNCIA							
	Santos	R. Janeiro	Vitória	A. dos Reis	Paranaguá	Bahia	Recife	TOTAL
London	250	—	—	—	—	—	—	250
Montreal	13 327	250	—	—	568	—	—	14 145
St. John	500	—	—	—	—	—	—	500
Toronto	3 048	400	—	—	250	—	—	3 698
Vancouver	8 065	1 630	—	250	7 005	—	—	16 950
via Nova York	350	—	—	—	—	—	—	350
Winnipeg	750	750	—	—	500	—	—	2 000
ESTADOS UNIDOS:								
Báltimore	69 200	23 842	—	—	16 973	—	—	110 015
Boston	31 068	7 450	—	—	16 521	—	—	55 039
Charleston	2 323	2 000	—	—	—	—	—	4 323
Filadélfia	17 301	5 750	—	—	1 900	—	—	24 951
Houston	35 184	20 750	3 250	5 392	15 682	—	—	80 258
Jacksonville	66 400	8 125	—	—	—	—	—	74 525
Los Ângeles	17 992	11 251	—	1 250	17 392	—	—	47 885
Nova Orleans	191 299	85 026	29 900	22 250	103 950	—	—	432 425
Nova York	421 346	124 115	—	11 662	149 039	—	—	706 162
Norfolk	12 964	1 500	1 000	—	2 250	—	—	17 714
Portland	3 740	2 000	—	1 000	3 580	—	—	10 320
São Francisco	33 555	21 650	—	14 500	5 658	—	—	75 363
Seattle	19 153	1 750	—	1 500	4 675	—	—	27 078
AMÉRICA DO SUL:								
ARGENTINA:								
Buenos Aires	15 614	35 005	11 680	—	192	—	—	62 491
Rosário	—	4 098	1 350	—	—	—	—	5 448
PARAGUAI. Assunção	—	300	—	—	—	—	—	300
URUGUAI: Montevidéu	—	3 600	—	—	—	—	—	3 600
ASIA:								
ADEN: via Beirute	—	170	—	—	—	—	—	170

PORTOS DE DESTINO	PORTOS DE PROCEDÊNCIA							
	Santos	R. Janeiro	Vitória	A. dos Reis	Para-naguá	Bahia	Recife	TOTAL
CHIPRE:								
Famagusta	175	1 627	—	—	—	—	—	1 802
Larnaca	—	2 322	250	—	—	—	—	2 572
Limassol	—	2 366	—	—	—	—	—	2 366
FILIPINAS: Manila	325	—	—	—	—	—	—	325
IRAQUE: via Beirute	—	31 103	—	—	—	—	—	31 103
JAPÃO:								
Cobe	797	—	—	—	—	—	—	797
Iocoama	1 431	—	—	—	—	—	—	1 431
JORDÂNIA: Aman	—	4 233	—	—	—	—	—	4 233
LÍBANO: Beirute	—	2 990	—	—	—	—	—	2 990
SÍRIA: Lattakia	—	415	—	—	—	—	—	415
TURQUIA:								
Stambul	—	15 800	—	—	—	—	—	15 800
Smyrna	—	1 875	—	—	—	—	—	1 875
EUROPA:								
ALEMANHA:								
Bremen	36 573	2 508	—	1 174	1 669	—	—	41 924
Frankfurt	5 000	—	—	—	—	—	—	5 000
Hamburgo	82 609	8 311	—	3 229	5 627	241	—	100 017
Verdingen	225	—	—	—	—	—	—	225
ÁUSTRIA:								
via Amsterdam	282	—	—	—	—	—	—	282
via Trieste	—	99	—	—	—	—	—	99
BELGO-LUX. U.E. Antuerpia	34 273	31 988	5 214	—	9 818	—	—	81 293
DINAMARCA: Copenhague	35 104	16 601	—	—	—	—	—	51 705
FINLÂNDIA: Helsinki	52 293	41 666	—	—	—	—	—	93 959
FRANÇA:								
Bordeaux	1 250	4 000	—	—	—	—	750	6 000
Dunquerque	1 000	5 000	750	—	—	—	—	6 750

PORTOS DE DESTINO	PORTOS DE PROCEDENCIA							
	Santos	R. Janeiro	Vitória	A. dos Reis	Paranaguá	Bahia	Recife	TOTAL
Havre	13 611	43 227	4 237	—	5 875	360	7 650	74 960
Marselha	12 916	14 183	7 125	—	750	650	125	35 749
Strasburgo	375	—	—	—	—	250	—	625
GIBRALTAR:	—	2 416	2 000	—	—	—	—	4 416
GRÃ-BRETANHA: Londres	20 000	25 120	—	—	45 812	250	—	91 182
HOLANDA:								
Amsterdam	65 725	20 385	2 000	1 000	4 900	500	—	94 510
Rotterdam	10 350	—	1 000	—	1 000	—	—	12 350
ISLÂNDIA: Reykjavik	—	2 810	—	—	—	—	—	2 810
ITÁLIA:								
Ancona	135	165	—	—	—	—	—	300
Bari	192	262	125	—	—	—	—	579
Cagliari	—	125	—	—	—	—	—	125
Catânia	276	536	265	—	—	—	—	1 077
Gênova	22 034	6 180	6 502	—	600	1 848	1 905	39 069
Livorno	2 102	612	573	—	125	—	—	3 412
Messina	31	320	169	—	—	—	—	520
Monfalcone	168	500	250	—	—	389	125	1 432
Nápoles	9 604	15 027	1 967	—	329	—	—	26 927
Palermo	235	1 914	95	—	—	—	—	2 244
Pôrto Torres	190	364	442	—	—	—	—	996
Riposto	—	125	—	—	—	—	—	125
Veneza	5 972	5 136	2 184	—	—	115	625	14 032
IUGOSLÁVIA:								
Rijeka	—	4 000	—	—	—	—	—	4 000
via Trieste	3 662	—	—	—	—	—	—	3 662
MALTA: La Valeta	—	2 000	110	—	—	—	—	2 110
NORUEGA:								
Bergen	2 500	4 000	—	—	2 000	—	—	8 500
Oslo	8 000	2 500	—	—	4 000	—	—	14 500
Trondjen	1 000	1 000	—	—	2 500	—	—	4 500
SUÉCIA:								

PORTOS DE DESTINO	PORTOS DE PROCEDÊNCIA							
	Santos	R. Janeiro	Vitória	A. dos Reis	Para-naguá	Bahia	Recife	TOTAL
Estocolmo	55 732	32 816	—	1 800	5 575	500	—	96 423
Gefle	—	500	—	—	—	—	—	500
Gotemburgo	37 853	2 925	—	1 900	500	243	—	43 421
Helsingborg	9 072	800	—	2 000	—	—	—	11 872
Malmo	18 901	1 300	—	—	125	—	—	20 326
SUIÇA:								
via Amsterdam	1 275	—	—	—	—	—	—	1 275
via Antuérpia	—	1 446	—	—	—	—	—	1 446
via Genova	—	—	4 000	—	—	—	—	4 000
via Rotterdam	—	250	—	—	—	—	—	250
via Trieste	—	500	500	—	—	—	—	1 000
TCHECOSLOVÁQUIA:								
via Hamburgo	—	3 500	—	—	—	—	—	3 500
TRIESTE:	5 985	2 598	500	—	—	—	—	9 083
TOTAL GERAL:	1 525 287	762 124	105 636	68 907	437 340	5 346	11 180	2 915 820

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ

IV — Janeiro e Fevereiro de 1952 em comparação com o mesmo periodo de 1951

1 — Detalhe mensal

MESES	1951		1952		Diferença (para + ou —) em 1952	
	Quantidade (sacas de 60 quilos)	Valor (cruzeiros)	Quantidade (sacas de 60 quilos)	Valor (cruzeiros)	Quantidade (sacas de 60 quilos)	Valor (cruzeiros)
Janeiro	1 241 156	1 483 548 701	1 510 375	1 789 866 134	+ 269 219	+306 317 433
Fevereiro	1 598 385	1 932 010 282	1 405 445	1 706 607 918	— 192 940	—225 402 364
DOIS MESES	2 839 541	3 415 558 983	2 915 820	3 496 474 052	+ 76 279	+ 80 915 069
Março	1 489 071	1 807 919 845	—	—	—	—
Abril	1 012 208	1 239 152 373	—	—	—	—
Maio	1 172 545	1 431 355 616	—	—	—	—
Junho	914 292	1 105 370 898	—	—	—	—
Julho	891 810	1 063 395 804	—	—	—	—
Agôsto	1 407 054	1 637 768 098	—	—	—	—
Setembro	1 533 400	1 784 172 843	—	—	—	—
Outubro	1 763 933	2 068 681 593	—	—	—	—
Novembro	1 651 876	1 940 311 786	—	—	—	—
Dezembro	1 682 278	1 963 133 699	—	—	—	—
TOTAL	16 358 008	19 456 821 538	—	—	—	—

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ

V — Janeiro e Fevereiro de 1952 em comparação com o mesmo período de 1951

1 — Detalhe mensal

MESES	1951		1952		Diferença (para + ou —) em 1952	
	Quantidade (sacas de 60 quilos)	Valor (cruzeiros)	Quantidade (sacas de 60 quilos)	Valor (cruzeiros)	Quantidade (sacas de 60 quilos)	Valor (cruzeiros)
Janeiro	1 241 156	1 483 548 701	1 510 375	1 789 866 134	+ 269 219	+306 317 433
Fevereiro	1 598 385	1 932 010 282	—	—	—	—
Março	1 489 071	1 807 919 845	—	—	—	—
Abril	1 012 208	1 239 152 373	—	—	—	—
Maio	1 172 545	1 431 355 616	—	—	—	—
Junho	914 292	1 105 370 898	—	—	—	—
Julho	891 810	1 063 395 804	—	—	—	—
Agôsto	1 407 054	1 637 768 098	—	—	—	—
Setembro	1 533 400	1 784 172 843	—	—	—	—
Outubro	1 763 933	2 068 681 593	—	—	—	—
Novembro	1 651 876	1 940 311 786	—	—	—	—
Dezembro	1 682 278	1 963 133 699	—	—	—	—
TOTAL	16 358 008	19 456 821 538	—	—	—	—

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ

2 — Portos de procedência

PORTOS DE PROCEDÊNCIA	1951		1952		Diferença (para + ou —) em 1952	
	Quantidade (sacas de 60 quilos)	Valor (cruzeiros)	Quantidade (sacas de 60 quilos)	Valor (cruzeiros)	Quantidade (sacas de 60 quilos)	Valor (cruzeiros)
Santos	620 295	770 521 463	743 717	920 717 350	+ 123 422	+150 195 887
Rio de Janeiro	230 256	250 338 486	454 513	508 787 250	+ 224 257	+258 448 764
Vitória	18 750	18 812 718	58 643	56 994 317	+ 39 893	+ 38 181 599
Angra dos Reis	30 029	35 516 768	26 709	32 702 896	— 3 320	— 2 813 872
Paranaguá	336 774	402 497 446	217 520	259 592 807	— 119 254	—142 904 639
Bahia	2 452	2 888 189	1 743	2 126 625	— 709	— 761 564
Recife	2 600	2 973 631	7 530	8 944 889	+ 4 930	+ 5 971 258
TOTAL	1 241 156	1 483 548 701	1 510 375	1 789 866 134	+ 269 219	+306 317 433

EMBARQUES DE CAFÉ POR PAÍSES, PELO PÔRTO DO RIO DE JANEIRO, DURANTE O MÊS DE MARÇO DE 1952

CONTINENTES:	PAÍSES:	SACAS	TOTAIS
EUROPA:	Alemanha	6.783	
	Áustria	159	
	Bélgica	11.061	
	Finlândia	78.333	
	França	52.103	
	Gibraltar	500	
	Grã-Bretanha	10.160	
	Grécia	8.640	
	Holanda	625	
	Islândia	3.210	
	Itália	4.883	
	Noruéga	18.750	
	Polônia	1.646	
	Suécia	6.574	
	Suiça	12.700	
	Turquia	3.225	219.352
AMÉRICA DO NORTE:	Canadá	250	
	Estados Unidos	158.381	158.631
AMÉRICA DO SUL:	Argentina	15.230	
	Chile	2.407	
	Paraguai	900	
	Uruguai	450	18.987
ÁFRICA:	Líbia	2.050	
	Sudoeste Africano	25	
	U. S. Africano	7.326	9.401
ÁSIA:	Chipre	825	
	Iraque	14.833	
	Israel	169	
	Transjordânia	165	
	Turquia	3.000	18.992
	Total p/ o exterior:		**425.363**
CABOTAGEM:	Norte	100	
	Sul	320	420
	Total Geral:		**425.783**

— Consumo de bórdo — 51 scs. —

ENTRADAS E EMBARQUES DE CAFÉ, NO RIO DE JANEIRO, DURANTE O MÊS DE MARÇO E SAFRA 1951/52

MESES	ENTRADAS	EMBARQUES
1951		
julho	279.271	282.021
agôsto	390.108	410.182
setembro	442.806	531.090
1.º trimestre:	**1.112.185**	**1.223.293**
outubro	703 560	615.614
novembro	729.740	509.561
dezembro	766.711	611.090
2.º trimestre:	**2.200.011**	**1.736.265**
1.º semestre:	**3.312.196**	**2.959.558**
1952		
janeiro	400.023	455.039
fevereiro	401.736	308.851
março	400.000	425.783
3.º trimestre:	**1.201.759**	**1.189.673**
9 meses:	**4.513.955**	**4.149.231**

ENTRADAS DE CAFÉ NO MERCADO DO RIO DE JANEIRO, DURANTE O MÊS DE MARÇO DE 1952

VIAS	PROCEDÊNCIAS				TOTAL
	S. Paulo	M. Gerais	R. Janeiro	Esp. Santo	
E. F. C. do Brasil	10.301	34.800	—	—	45.101
E. F. Leopoldina	65.634	—	1.526	9.167	76.327
Regulador	—	—	—	12.682	12.682
Rodoviário	32.117	178.591	19.182	36.000	265.890
Totais:	**108.052**	**213.391**	**20.708**	**57.849**	**400.000**

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ

I — Detalhe pelos países de destino

FEVEREIRO DE 1952

DESTINO	Quantidade em sacas de 60 quilos	Valor em Cruzeiros
ÁFRICA:		
CANÁRIAS:	**7 942**	**7 830 133**
Las Palmas	2 500	2 524 464
Santa Cruz de Tenerife	5 442	5 305 669
EGITO: Alexandria	2 083	2 137 660
MARROCOS FRANCÊS: Casablanca	4 151	4 403 917
TANGER:	2 500	2 839 253
UNIÃO SUL AFRICANA:	**350**	**450 276**
Cape Town	100	127 454
Durban	25	30 837
Port Elizabeth	225	291 985
AMÉRICA DO NORTE:		
CANADÁ:	**22 188**	**27 482 411**
Halifax	1 400	1 748 070
London	250	314 427
Montreal	6 647	8 287 036
Saint John	500	627 454
Toronto	1 766	2 210 986
Vancouver	10 525	12 940 647
via Nova York	350	431 266
Winnipeg	750	922 525
ESTADOS UNIDOS:	**813 159**	**992 521 571**
Baltimore	56 715	69 241 945
Boston	31 138	38 378 184
Filadélfia	11 255	13 998 631
Houston	44 050	53 305 053
Jacksonville	43 700	54 034 281
Los Ângeles	27 821	34 291 407
Nova Orleans	231 644	278 094 832
Nova York	309 403	380 460 331
Norfolk	6 930	8 338 170
Portland	3 900	4 785 691
São Francisco	29 178	36 238 455
Seattle	17 425	21 354 591
AMÉRICA DO SUL:		
ARGENTINA:	**42 885**	**48 839 295**
Buenos Aires	39 187	44 980 965
Rosário	3 698	3 858 330
URUGUAI: Montividéu	1 200	1 290 837

DESTINO	Quantidade em sacas de 60 quilos	Valor em Cruzeiros
ÁSIA:		
CHIPRE:	**3 613**	**4 091 596**
Famagusta	1 002	1 080 393
Larnaca	1 911	2 214 113
Limassol	700	797 090
FILIPINAS: Manila	125	157 180
IRAQUE: via Beirute	10 163	10 490 743
JAPÃO:	**1 298**	**1 692 130**
Cobe	449	588 976
Iocoama	849	1 103 154
JORDÂNIA: Aman	790	798 708
LÍBANO: Beirute	500	501 964
SÍRIA: Lattaquia	415	417 893
TURQUIA:	**8 667**	**9 284 160**
Smyrna	1 875	1 880 464
Stambul	6 792	7 403 696
EUROPA:		
ALEMANHA:	**106.274**	**139 758 272**
Bremen	29 644	38 735 462
Frankforte	5 000	6 565 520
Hamburgo	71 405	94 162 334
Verdulgen	225	294 956
ÁUSTRIA: via Amsterdam	282	354 752
BELGO-LUXEMBURBUESA, E.U.: Antuérpia	32 973	39 250 366
DINAMARCA: Copenhague	25 409	30 546 322
FINLÂNDIA: Helsinki	43 959	51 471 852
FRANÇA:	**59 110**	**70 458 025**
Bordeaux	5 500	6 328 499
Dunquerque	1 000	1 102 390
Havre	39 419	46 612 706
Marselha	12 816	15 925 871
Strasburgo	375	488 559
GIBRALTAR:	2 000	1 946 204
GRÃ-BRETANHA: Londres	52 203	60 284 122
HOLANDA:	**29 200**	**36 191 202**
Amsterdam	26 450	32 611 560
Rotterdam	2 750	3 579 642
ISLÂNDIA: Reykjavk	2 450	2 649 473

DESTINO	Quantidade em sacas de 60 quilos	Valor em Cruzeiros
ITÁLIA:	**27 895**	**31 925 187**
Bari	504	578 702
Cagliari	125	124 065
Catânia	313	313 515
Gênova	10 082	11 969 556
Livorno	901	997 778
Messina	282	276 959
Monfalcone	439	508 734
Nápoles	10 333	11 692 869
Palermo	1 302	1 377 046
Pôrto Tôrres	747	773 135
Veneza	2 867	3 312 828
IUGOSLÁVIA:	**7 662**	**8 886 491**
Rijeka	4 000	4 279 746
via Trieste	3 662	4 606 745
MALTA: La Valeta	2 110	2 372 898
NORUEGA:	**12 500**	**15 194 887**
Bergen	4 500	5 385 570
Oslo	7 000	8 594 760
Trondhjen	1 000	1 214 557
SUÉCIA:	**74 320**	**94 110 565**
Estocolmo	34 379	42 605 966
Gotemburgo	23 890	30 820 397
Helsingborg	3 601	4 602 136
Malmo	12 450	16 082 066
SUIÇA:	**3 721**	**4 412 738**
via Amsterdam	1 275	1 675 037
via Antuérpia	1 446	1 601 441
via Trieste	1 000	1 136 260
TRIESTE:	1 348	1 564 835
TOTAL GERAL:	**1 405 445**	**1 706 607 918**

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ

II — Detalhe pelos portos de procedência

JANEIRO E FEVEREIRO DE 1952

PAÍSES DE DESTINO	Portos de Procedência	QUANTIDADE sacas de 60 quilos	VALOR (cruzeiros)
AFRICA:			
Canárias	Rio de Janeiro	5 442	5 400 620
	Vitória	2 500	2 429 513
	Total	**7 942**	**7 830 133**
Egito	Rio de Janeiro	13 496	14 342 819
	Vitória	2 000	2 093 249
	Total	**15 496**	**16 436 068**
Marrocos Espanhol	Vitória	3 500	3 465 514
Marrocos Francês	Rio de Janeiro	1 775	1 823 341
	Vitória	7 698	7 945 873
	Total	**9 473**	**9 769 214**
Rodésia do Sul	Santos	50	62 939
Sudão Anglo Egípcio	Rio de Janeiro	2 166	2 193 985
Sudoeste Africano	Rio de Janeiro	100	105 472
Tanger	Vitória	2 500	2 839 253
União Sul Africana	Santos	475	599 995
	Rio de Janeiro	5 037	5 245 873
	Total	**5 512**	**5 845 868**
AMÉRICA DO NORTE:			
Canadá	Santos	28 390	35 348 723
	Rio de Janeiro	3 280	3 933 188
	Angra dos Reis	250	306 347
	Paranaguá	8 323	9 930 071
	Total	**40 243**	**49 518 329**
Estados Unidos	Santos	921 525	1 139 781 546
	Rio de Janeiro	315 309	370 662 066
	Vitória	34 150	33 047 733
	Angra dos Reis	57 554	70 696 534
	Paranaguá	337 620	404 941 983
	Total	**1 666 059**	**2 019 129 862**
AMÉRICA DO SUL:			
Argentina	Santos	15 614	19 597 464
	Rio de Janeiro	39 103	43 255 856
	Vitória	13 030	13 018 404
	Paranaguá	192	263 040
	Total	**67 939**	**76 134 764**
Paraguai	Rio de Janeiro	300	364 190
Uruguai	Rio de Janeiro	3 600	3 775 368

PAÍSES DE DESTINO	Portos de Procedência	QUANTIDADE sacas de 60 quilos	VALOR (cruzeiros)
ÁSIA:			
Aden	Rio de Janeiro	170	180 340
Chipre	Santos	175	225 476
	Rio de Janeiro	6 315	6 916 606
	Vitória	250	250 887
	Total	**6 740**	**7 392 969**
Filipinas	Santos	325	409 472
Iraque	Rio de Janeiro	31 103	32 119 112
Japão	Santos	2 228	2 864 498
Jordânia	Rio de Janeiro	4 233	4 382 134
Líbano	Rio de Janeiro	2 990	3 013 108
Síria	Rio de Janeiro	415	417 893
Turquia	Rio de Janeiro	17 675	18 884 410
EUROPA:			
Alemanha	Santos	124 407	162 185 337
	Rio de Janeiro	10 819	13 372 463
	Angra dos Reis	4 403	5 546 000
	Paranaguá	7 296	9 111 206
	Bahia	241	298 858
	Total	**147 166**	**190 513 864**
Áustria	Santos	282	354 752
	Rio de Janeiro	99	103 785
	Total	**381**	**458 537**
Belgo-Luxemburguesa, U. E.	Santos	34 273	43 798 131
	Rio de Janeiro	31 988	35 426 435
	Vitória	5 214	5 269 012
	Paranaguá	9 818	12 000 625
	Total	**81 293**	**96 494 203**
Dinamarca	Santos	35 104	42 985 797
	Rio de Janeiro	16 601	18 984 716
	Total	**51 705**	**61 970 513**
Finlândia	Santos	52 293	67 010 338
	Rio de Janeiro	41 666	42 051 173
	Total	**93.959**	**109 061 511**
França	Santos	29 152	37 262 276
	Rio de Janeiro	66 410	71 735 201
	Vitória	12 112	11 630 856
	Paranaguá	6 625	8 030 243
	Bahia	1 260	1 525 219
	Recife	8 525	10 351 413
	Total	**124 084**	**140 535 208**
Gibraltar	Rio de Janeiro	2 416	2 487 505
	Vitória	2 000	1 946 204
	Total	**4 416**	**4 433 709**

PAÍSES DE DESTINO	Portos de Procedência	QUANTIDADE sacas de 60 quilos	VALOR (cruzeiros)
Grã Bretanha	Santos	20.000	24 844 143
	Rio de Janeiro	25 120	27 035 778
	Paranaguá	45 812	54 470 505
	Bahia	250	290 257
	Total	**91 182**	**106 640 703**
Holanda	Santos	76 075	96 289 060
	Rio de Janeiro	20 385	22 324 828
	Vitória	3 000	2 964 984
	Angra dos Reis	1 000	1 214 400
	Paranaguá	5 900	7 227 354
	Bahia	500	605 640
	Total	**106 860**	**130 626 266**
Islândia	Rio de Janeiro	2 810	3 038 328
Itália	Santos	40 939	52 823 440
	Rio de Janeiro	31 266	33 296 435
	Vitória	12 579	12 472 880
	Paranaguá	1 054	1 328 770
	Bahia	2 352	2 784 763
	Recife	2 655	3 097 618
	Total	**90 838**	**105 803 906**
Iugoslávia	Santos	3 662	4 606 745
	Rio de Janeiro	4 000	4 279 746
	Total	**7 662**	**8 886 491**
Malta	Rio de Janeiro	2 000	2 166 283
	Vitória	110	106 615
	Total	**2 110**	**2 372 898**
Noruega	Santos	11 500	14 032 627
	Rio de Janeiro	7 500	8 896 500
	Paranaguá	8 500	10 184 430
	Total	**27 500**	**33 113 557**
Suécia	Santos	121 558	154 430 076
	Rio de Janeiro	38 341	42 263 449
	Angra dos Reis	5 700	7 146 229
	Paranaguá	6 200	7 532 059
	Bahia	743	938 928
	Total	**172 542**	**212 310 741**
Suiça	Santos	1 275	1 675 073
	Rio de Janeiro	2 796	2 461 983
	Vitória	4 500	4 466 375
	Total	**7 971**	**8 603 395**
Tchecoslováquia		3 500	3 859 800
Trieste	Santos	5 985	7 327 860
	Rio de Janeiro	2 598	2 812 140
		500	475 527
	Total	**9 083**	**10 615 527**
TOTAL GERAL		**2 915 820**	**3 496 474 052**

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ

2 — Portos de procedência

V — Janeiro e Fevereiro de 1952 em comparação com o mesmo período de 1951

PORTOS DE PROCEDÊNCIA	1951		1952		Diferença (para + ou —) em 1952	
	Quantidade (sacas de 60 quilos)	Valor (cruzeiros)	Quantidade (sacas de 60 quilos)	Valor (cruzeiros)	Quantidade (sacas de 60 quilos)	Valor (cruzeiros)
Santos	1 399 547	1 743 392 836	1 525 287	1 908 515 732	+ 125 740	+165 122 896
Rio de Janeiro	611 493	685 619 633	762 124	853 712 929	+ 150 631	+168 093 296
Vitória	64 881	66 462 208	105 636	104 422 879	+ 40 755	+ 37 960 671
Angra dos Reis	51 144	61 263 643	68 907	84 909 510	+ 17 763	+ 23 645 867
Paranaguá	687 046	829 690 549	437 340	525 020 306	— 249 706	—304 670 243
Bahia	8 892	10 452 648	5 346	6 443 665	— 3 546	— 4 008 983
Recife	16 538	18 677 466	11 180	13 449 031	— 5 358	— 5 228 435
TOTAL	**3 839 541**	**3 415 558 983**	**2 915 820**	**3 496 474 052**	**76 279**	**80 915 069**

COTAÇÕES DE CAFÉS NO DISPONÍVEL EM SANTOS, RIO DE JANEIRO E VITÓRIA

MARÇO DE 1952

Em Cr$ por 10 quilos

DIA	SANTOS			RIO	VITÓRIA
	4 mole	4 duro	5 sem descrição	7	7
1					
2					
3	199 00	197 50	195 00	176 00	157 50
4	199 00	197 50	195 00	176 00	157 40
5	199 00	197 50	195 00	175 00	157 20
6	199 00	197 50	195 00	176 00	157 20
7	199 00	197 50	195 00	176 00	157 50
8					
9					
10	199 00	197 50	195 00	176 50	158 60
11	199 50	197 50	195 00	177 00	159 30
12	199 50	198 00	195 50	177 00	159 70
13	199 50	198 00	195 50	177 50	159 40
14	199 50	198 00	195 50	176 50	158 30
15					
16					
17	199 50	198 00	195 50	176 00	157 20
18	199 00	198 50	195 50	175 00	157 00
19	199 00	197 50	195 00	175 00	156 50
20	199 00	197 50	195 00	174 00	156 00
21	199 00	197 50	195 00	173 00	155 70
22					
23					
24	198 50	197 00	194 50	173 00	154 50
25	198 50	197 00	194 50	173 00	155 10
26	198 50	197 00	194 50	171 00	152 80
27	198 50	197 00	194 50	172 00	150 80
28	198 50	197 00	194 50	171 00	150 80
29					
30					
31	198 00	196 50	194 00	173 00	150 30
Média	**198 95**	**197 48**	**194 95**	**174 69**	**156 13**

ANTOS

D I	…pachos	Estoque de Café em em poder do D.N.C. — Café retirado do estoque	Estoque de Café em em poder do D.N.C. — Existente em p/ do D.N.C.	Vendas	Existência
1	5 885	—	438	18 462	1 902 862
3	8 475	—	438	41 270	1 919 205
4	8 449	—	438	43 994	1 932 665
5	1 731	—	438	25 624	1 935 599
6	3 913	—	438	27 446	1 911 855
7	9 793	3	438	74 146	1 886 579
8	3 736	1 625	438	22 236	1 814 885
10	7 165	—	438	31 098	1 817 686
11	4 076	—	438	34 834	1 804 683
12	6 803	—	438	43 026	1 790 691
13	8 021	—	438	30 990	1 789 505
14	7 588	—	438	47 854	1 791 972
15	6 099	—	438	16 849	1 779 028
17	5 847	—	438	18 787	1 767 040
18	5 318	—	438	36 967	1 759 555
19	9 076	—	438	16 240	1 767 627
20	6 221	—	438	22 571	1 761 052
21	1 266	—	438	15 238	1 759 851
22	3 985	—	438	12 568	1 757 367
24	9 513	—	438	13 261	1 780 843
25	0 839	—	438	20 569	1 798 590
26	5 856	—	438	11 390	1 812 853
27	6 833	—	438	11 962	1 817 012
28	3 590	—	438	13 826	1 774 891
29	8 588	—	438	1 687	1 771 796
31	9 511	3	438	29 836	1 748 305
TOTAL	**8 177**	**1 631**	**438**	**682 781**	**—**

IO DE JANEIRO

EMBARQUES					
ior	Cabotagem	Total	Retirado do merc.	Consumo local	Existência
351	—	7 351	17	1 050	658 308
160	—	160	—	1 050	684 647
390	—	80 390	—	1 050	618 545
—	—	—	—	1 050	639 986
574	—	6 574	—	1 050	647 841
865	100	5 965	—	1 050	665 021
350	—	30 350	—	1 050	633 621
190	—	11 190	—	1 050	650 658
943	—	29 943	—	1 050	640 411
329	—	15 329	—	1 050	653 957
—	—	—	—	1 050	673 223
128	—	11 128	—	1 050	685 547
614	170	42 784	—	1 050	641 713
043	—	24 043	—	1 050	638 352
—	—	—	—	1 050	658 959
023	—	33 023	500	1 050	639 548
886	—	27 886	—	1 050	625 443
250	—	250	—	1 050	636 667
		—	—	1 050	—
474	—	9 474	—	1 050	639 646
623	150	4 773	—	1 050	646 700
250	—	7 250	—	1 050	653 932
570	—	5 570	—	1 050	660 763
954	—	47 954	—	1 050	625 298
				1 050	—
396	—	24 396	—	1 050	613 126
363	**420**	**425 783**	**517**	**27 300**	—

MOVIMENTO DE CAFÉ EM SANTOS

SAFRA 1951/52

MESES	ENTRADAS						MOVIMENTO			
	Paulista	Mineiro	Goiano	Paranaense	Mato-grossense	Total	Embarques	Despachos	Café Retirado do estoque	Existência
Julho	320 910	20 956	5 555	27 791	—	375 212	463 494	465 670	1 970	1 477 517
Agôsto	446 425	30 019	2 331	32 534	300	511 609	613 037	595 291	2 119	1 373 970
Setembro	597 479	26 722	4 567	37 531	1 628	667 927	582 738	621 612	1 895	1 457 264
Outubro	745 505	31 257	4 726	43 582	2 500	827 570	761 542	742 231	1 681	1 521 611
Novembro	736 049	29 750	2 203	87 366	2 362	857 730	718 554	781 513	1 835	1 658 952
Dezembro	611 373	17 229	2 456	157 802	1 759	790 619	640 042	570 482	1 676	1 807 853
Janeiro	726 695	13 516	5 835	161 205	—	907 251	750 356	749 757	1 691	1 963 057
Fevereiro	699 660	15 160	2 909	8 977	733	727 439	774 516	773 786	5 635	1 910 345
Março	624 880	7 940	2 000	6 480	495	641 795	802 204	798 177	1 631	1 748 305
TOTAL	**5 508 976**	**192 549**	**32 582**	**563 268**	**9 777**	**6 307 152**	**6 106 483**	**6 098 519**	**20 133**	—

COTAÇÕES DE CAFÉS BRASILEIROS NO DISPONÍVEL DE NOVA YORK

MARÇO DE 1952

(Em cents. por libra de 453,60 gr.)

DIA	SANTOS				RIO	
	Tipo 2	Tipo 4	Tipo 2 extra mole	Tipo 4 extra mole	Tipo 4	Tipo 7
3	54 00	53 75	55 25	54 25	—	48 50
4	54 00	53 75	55 25	54 25	—	48 50
5	54 00	53 75	55 25	54 25	—	48 50
6	54 00	53 75	55 25	54 25	—	48 50
7	54 00	53 75	55 75	54 75	—	48 50
10	54 25	54 00	55 75	54 75	—	49 25
11	54 37	54 12	55 75	54 75	—	—
12	54 37	54 12	55 75	54 75	—	49 25
13	54 37	54 12	55 75	54 75	—	49 25
14	54 37	54 12	55 75	54 75	—	49 25
17	54 37	54 12	55 50	54 50	—	49 25
18	54 25	54 00	55 50	54 50	—	49 25
19	54 25	54 00	55 50	54 50	—	49 25
20	54 25	54 00	55 50	54 50	—	49 25
21	54 25	54 00	55 50	54 50	—	49 25
24	54 25	54 00	55 50	54 50	—	49 25
[illegible]	54 25	54 00	55 00	54 00	—	49 25
26	53 50	53 25	55 00	54 00	—	49 00
27	53 50	53 25	55 00	54 00	—	49 00
28	53 50	53 25	55 00	54 00	—	49 00
31	53 50	53 25	55 00	54 00	—	49 00
Média	**54 08**	**53 83**	**55 42**	**54 42**	**—**	**49 01**

COTAÇÃO DO DISPONÍVEL EM NOVA YORK

Em cents. por libra de 453,60 gr.

CAFÉS ESTRANGEIROS

MARÇO DE 1952

PROCEDENCIA	DIAS					
	1	8	15	22	29	MÉDIA
COLÔMBIA:						
Medelin Excelso	2) 57 3/4	2) 57 3/8	2) 57 3/8	2) 57 1/4	2) 57 1/4	57 13/32
Armenia	2) 57 3/4	2) 57 3/8	2) 57 3/8	2) 57 1/4	2) 57 1/4	57 13/32
Manizales	2) 57 3/4	2) 57 3/8	2) 57 3/8	2) 57 1/4	2) 57 1/4	57 13/32
Cucutá	2) 57 1/2	2) 57 1/8	2) 57 1/8	2) 57 00	2) 57 00	57 5/32
Bogotá	2) 57 1/2	2) 57 1/8	2) 57 1/8	2) 57 00	2) 57 00	57 5/32
Tolima	2) 57 1/2	2) 57 1/8	2) 57 1/8	2) 57 00	2) 57 00	57 5/32
Ocana	2) 57 1/2	2) 57 1/8	2) 57 1/8	2) 57 00	2) 57 00	57 5/32
COSTA RICA:						
Duro	2) 58 1/2	2) 58 00	2) 58 00	2) 57 3/4	2) 57 3/4	58 00
Atlantico fino	2) 58 00	2) 57 3/4	2) 57 3/4	2) 57 1/2	2) 57 1/2	57 45/64
EQUADOR:						
Lavado	6) 55 00	6) 55 00	6) 55 00	6) 54 00	6) 54 00	54 39/64
Extra não lavado	6) 49 00	6) 49 00	6) 49 00	6) 49 00	6) 49 00	49 00
GUATEMALA:						
Antigua	*) 59 00	*) 58 3/4	*) 58 3/4	*) 58 1/2	*) 58 1/2	58 45/64
Extra primeira	2) 58 00	2) 57 3/4	2) 57 3/4	2) 57 3/4	2) 57 3/4	57 51/64
Lavado bom	2) 56 1/2	2) 56 1/4	2) 56 1/4	2) 56 1/2	2) 56 1/2	56 13/32
Bourbon	2) 55 3/4	2) 55 1/2	2) 55 1/2	2) 56 00	2) 56 00	55 3/4
HAITÍ:						
Lavado bom mole	6) 55 00	6) 55 00	6) 55 00	6) 55 00	6) 55 00	55 00
Catado à mão	6) 51 00	6) 51 00	6) 51 00	6) 51 00	6) 51 00	51 00
HONDURAS:						
Lavado bom	6) 56 1/2	6) 56 1/2	6) 56 1/2	6) 56 1/2	6) 56 1/2	55 1/2
Tipo 5 - Comum duro	6) 49 00	6) 49 00	6) 49 00	6) 50 00	6) 50 00	49 13/32

COTAÇÃO DO DISPONÍVEL EM NOVA YORK

CAFÉS ESTRANGEIROS

MARÇO DE 1952

PROCEDÊNCIA	DIAS					MÉDIA
	1	8	15	22	29	
MÉXICO:						
Coatepec	2) 56 3/4	2) 56 1/4	2) 56 1/4	2) 56 1/2	2)56 1/2	56 29/64
Tapachula primeira .	2) 56 3/4	2) 56 1/4	2) 56 1/4	2) 56 3/4	2) 56 3/4	56 35/64
NICARÁGUA:						
Matagalpa	§) 56 00	2) 56 00	2) 56 00	6) 56 00	6) 56 00	56 00
Lavado primeira	2) 55 3/4	2) 55 3/4	2) 55 3/4	6) 55 3/4	6) 55 3/4	55 3/4
EL SALVADOR:						
Lavado primeira	6) 58 00	6) 53 00	6) 53 00	6) 53 00	6) 53 00	53 00
Não lavado	6) 55 00	6) 54 1/2	6) 54 1/2	6) 54 00	6) 54 00	54 13/32
VENEZUELA:						
Maracaibo	6) 58 00	6) 57 1/4	6) 57 1/4	6) 57 00	6) 57 00	57 19/64
CONGO BELGA:						
Lavado robusta	6) 58 00	6) 56 3/4	6) 56 3/4	6) 56 3/4	6) 56 3/4	57 00
Natural robusta	6) 48 00	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	48 00
MOÓCA:						
Moóca (Arábica) ...	6) 57 3/4	2) 57 00	2) 57 00	2) 56 1/2	2) 56 1/2	56 61/64
N.E.I.:						
Genuino Java lavado	6) 69 00	2) 68 1/2	2) 68 1/2	2) 68 00	2) 68 00	68 13/32
UGANDA:						
Lavado	6) 48 1/2	6) 48 00	6) 48 00	6) 47 3/4	6) 47 3/4	48 00

INDICAÇÕES:

(1) C. & F. — U.S.A. — (Nova York)
(2) Desembarcado à vista líquido
(3) Disponível
(4) F.O.B. Nova York.
(5) F.O.B. País de procedência
(6) Nominal
(—) Embarques em Dezembro/Janeiro
(X) Embarques em Janeiro/Fevereiro

COTAÇÕES DE CAFÉS BRASILEIROS NO DISPONÍVEL EM NOVA YORK

(Em cents por libra de 453,60 gr.) — Contrato "U"

MARÇO DE 1952

DIA	Março		Maio	
	A	F	A	F
1				
2				
3	n/cot.	52 45	n/cot.	n/cot.
4	"	52 40	"	"
5	"	52 50	"	"
6	"	52 90	"	"
7	"	53 00	"	"
8				
9				
10	n/cot.	52 20	n/cot.	n/cot.
11	"	53 15	"	"
12	"	53 00	"	"
13	53 00	52 85	"	"
14	52 85	52 90	"	"
15				
16				
17	n/cot.	53 05	n/cot.	n/cot.
18	"	52 95	"	"
19	"	52 95	"	"
20	53 00	52 80	"	"
21	n/cot.	52 70	"	"
22				
23				
24	n/cot.	52 70	n/cot.	n/cot.
25	"	52 55	"	"
26	—	n/cot.	"	"
27	—	"	"	"
28				
29				
30				
31				
Média Mensal	**52 93**	**52 77**		

Cotações de Café a Têrmo em Nova York

(Em cents. por libra de 453,60 grs.) — Contrato "S"

MARÇO DE 1952

DIA	MARÇO		MAIO		JULHO		SETEMBRO		DEZEMBRO		MARÇO	
	A	F	A	F	A	F	A	F	A	F	A	F
3	54 30	54 04	54 05	53 98	53 85	53 75	53 08	53 12	52 73	52 75	—	52 34
4	54 10	54 00	53 98	53 99	53 70	53 72	53 10	53 10	52 70	52 70	52 34	52 35
5	54 15	54 12	53 85	54 12	53 75	53 90	53 10	53 26	52 69	52 86	52 40	42 50
6	54 15	54 48	54 12	54 47	53 95	54 20	53 31	53 65	53 08	53 25	52 65	52 90
7	54 45	54 55	54 46	54 50	54 30	54 35	53 75	53 75	53 39	53 39	53 00	52 97
10	54 75	54 75	54 60	54 70	54 55	54 60	53 95	54 15	53 53	53 75	53 25	53 39
11	54 90	54 74	54 75	54 69	54 65	54 58	54 21	54 15	53 80	53 69	53 51	53 38
12	54 75	54 62	54 51	52 52	54 35	54 37	53 90	53 93	53 45	53 50	53 20	53 15
13	54 70	54 45	54 70	54 33	54 50	54 18	53 70	53 73	53 40	53 33	53 10	52 88
14	53 40	54 50	54 35	54 40	54 20	54 30	53 70	53 83	53 25	53 45	53 00	53 00
17	54 60	54 65	54 50	54 47	54 40	54 29	53 95	53 75	53 45	53 38	53 10	52 95
18	54 70	54 55	54 55	54 30	54 35	54 12	53 80	53 47	53 45	53 11	52 90	52 78
19	54 55	54 55	54 40	54 00	54 01	53 41	53 45	53 11	53 00	53 24	52 60	52 70
20	54 75	54 40	54 25	54 10	54 14	53 90	53 49	53 30	53 15	52 90	52 85	52 49
21	54 25	54 33	54 20	54 05	53 95	53 82	53 35	53 25	52 80	52 85	52 45	52 43
24	54 25	54 27	54 20	54 06	53 95	53 90	53 40	53 30	53 00	52 88	52 52	52 44
25	54 30	54 12	54 00	53 70	53 90	53 53	53 90	52 95	52 83	52 49	52 43	52 08
26	54 31	—	53 65	53 95	53 55	53 72	53 05	53 15	52 55	52 62	52 00	52 16
27	—	—	54 00	54 00	53 85	53 85	53 30	53 19	52 77	52 72	52 35	52 20
28	—	—	53 95	53 80	53 62	53 60	53 10	52 99	52 62	52 44	52 10	51 95
31	—	—	53 70	53 70	53 50	53 50	52 80	52 80	52 15	52 15	51 70	51 63
Média	**54 46**	**54 42**	**54 23**	**54 18**	**54 05**	**53 98**	**53 50**	**53 43**	**53 04**	**53 02**	**52 67**	**52 60**

CÂMBIO EM SÃO PAULO

MARÇO DE 1952

MÉDIA DIARIA DE CAMBIO LIVRE, AFIXADA PELA BOLSA OFICIAL DE VALORES DE SÃO PAULO

DIAS	Inglaterra	Est. Unidos	Canadá	Holanda	Suiça	Suécia	Dinamarca	Espanha	Portugal	Bélgica	França
1	52,4160	18,72	—	—	4,3167	3,6209	2,7353	1,7096	0,6572	0,3778	0,0535
3	52,4160	18,72	—	—	—	—	—	—	—	0,3778	0,0535
4	52,4160	18,72	—	—	—	3,6209	2,7353	—	0,6572	—	0,0535
5	52,4160	18,72	18,72	4,9271	—	3,6209	2,7353	1,7096	0,6572	0,3778	0,0535
6	52,4160	18,72	—	—	—	3,6209	2,7353	—	0,6572	0,3778	0,0535
7	52,4160	18,72	—	—	4,3205	3,6209	2,7353	—	0,6572	0,3778	0,0535
8	52,4160	18,72	—	—	4,3253	—	2,7353	1,7096	0,6572	0,3778	0,0535
10	52,4160	18,72	—	—	4,3252	3,6209	2,7353	—	0,6572	—	0,0535
11	52,4160	18,72	—	—	4,3243	3,6209	2,7353	—	—	—	0,0535
12	52,4160	18,72	—	—	4,3310	3,6209	2,7353	1,7096	0,6572	0,3778	0,0535
13	52,4160	18,72	—	—	—	3,6209	2,7353	—	—	0,3778	0,0535
14	52,4160	18,72	—	—	—	3,6209	2,7353	1,7096	0,6572	0,3778	0,0535
15	52,4160	18,72	—	—	4,2975	3,6209	2,7353	1,7096	0,6572	0,3778	0,0535
17	52,4160	18,72	—	—	—	—	—	—	—	0,3778	0,0535
18	52,4160	18,72	—	—	4,3325	3,6209	2,7353	1,7096	0,6572	0,3778	0,0535
19	52,4160	18,72	—	—	—	3,6209	2,7353	1,7096	0,6572	0,3778	0,0535
20	52,4160	18,72	—	—	4,3396	3,6209	2,7353	1,7096	0,6572	0,3778	0,0535
21	52,4160	18,72	18,70	—	4,3234	3,6209	2,7353	—	0,6572	—	0,0535
22	52,4160	18,72	—	—	—	3,6209	2,7353	—	0,6572	0,3778	0,0535
24	52,4160	18,72	—	—	—	3,6209	2,7353	—	0,6572	0,3778	0,0535
25	52,4160	18,72	—	—	—	3,6209	2,7353	—	0,6572	0,3778	0,0535
26	52,4160	18,72	—	—	—	3,6209	2,7353	—	0,6572	0,3778	0,0535
27	52,4160	18,72	—	—	—	3,6209	2,7353	—	—	0,3778	0,0535
28	52,4160	18,72	—	—	—	—	2,7353	—	—	0,3778	0,0535
29	52,4160	18,72	—	—	—	3,6209	2,7353	1,7096	0,6572	0,3642	0,0535
30	52,4160	18,72	—	—	4,3320	3,6209	—	—	—	—	0,0535
Média	**52,4160**	**18,72**	**18,71**	**4,9271**	**4,3243**	**3,6209**	**2,7353**	**1,7096**	**0,6572**	**0,3771**	**0,0535**

CÂMBIO

1952

Resumo das operações de Cambio, efetuadas pelos Bancos desta praça, durante Março.

MOEDAS	COMPRAS	VENDAS
Corôas Dinamarquesas	4.098.001	5.234.506
Corôas Norueguêsas	———	4
Corôas Suécas	19.536.144	20.983.527
Dolares	22.912.761	28.303.576
Dolares Canadenses	54	32
Escudos	87.431	211.784
Florins	112.280	112.206
Francos Belgas	69.486.125	74.165.860
Francos Francêses	1.574.746.294	1.477.662.813
Francos Suiços	430.616	1.591.711
Libras	1.400.374	1.774.998
Pesetas	296.281	308.840
Pesos Uruguaios	30	77

CONVÊNIOS

US$ Alemanha	6.613.836	7.267.794
US$ Austria	282.026	339.685
US$ Chile	90.636	115.143
US$ Italia	1.808.075	2.342.057
US$ Japão	2.239.934	1.872.606
US$ Polonia	4.060	3.232
US$ Portugal	270.198	289.738
US$ Tchecoslovaquia	104.048	136.380
US$ Uruguai	4.882	12.298
Brasileiro-Argentino	Cr$ 74.636,70	Cr$ 5.206.916,50
Brasileiro-Holandês	Cr$ 7.214,50	Cr$ 83.902,60
Brasileiro-Norueguês	Cr$ 9.900,20	Cr$ 438.025,00

RESUMO DOS NEGÓCIOS REALIZADOS NO MÊS DE MARÇO DE 1952

MOEDAS	QUANTIDADE	VALOR EM CR$
Corôas Dinamarquesas	5.518.365	15.094.386,00
Corôas Suécas	17.543.136	63.531.944,00
Dólares	44.238.305	828.141.072,00
Escudos	234.015	153.795,00
Florins	320.803	1.580.630,00
Francos Belgas	93.693.667	35.331.882,00
Francos Francêses	2.151.095.532	115.083.611,00
Francos Suíços	1.908.120	8.251.283,00
Libras	3.020.402	158.317.300,00
Pesetas	306.561	524.097,00
TOTAL		1.226.000.000,00

Total em Libras e Dólares de acordo com a média mensal à vista sobre a Inglaterra e Estados Unidos, afixada este mês por esta Bolsa.

£ .... 23.389.805 = 52,4160
U$S .... 65.491.453 = 18,72—

Total computado em Março de 1951 .... 1.294.000.000,00
Total computado em Fevereiro de 1952 .... 1.339.000.000,00
Total computado em Março de 1952 .... 1.226.000.000,00

CÂMBIO NO RIO DE JANEIRO SÔBRE DIVERSAS PRAÇAS

I MERCADO LIVRE — VENDAS A VISTA

MARÇO DE 1952

DIA	Londres Libra	N. York Dolar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina Peso	Uruguai Peso	Chile Peso	Suécia Coroa	Holanda Florin
1	52,41 60	18,72 00	4,32 15	0,65 72	1,33 91	7,34 12	”	3,62 09	—
3	52,41 60	18,72 00	4,32 15	0,65 72	1,33 91	7,34 12	”	3,62 09	—
4	52,41 60	18,72 00	4,32 15	0,65 72	1,33 91	7,21 39	”	3,62 09	—
5	52,41 60	18,72 00	4,32 15	0,65 72	1,33 91	7,11 79	”	3,62 09	—
6	52,41 60	18,72 00	4,32 34	0,65 72	1,33 91	7,10 44	”	3,62 09	—
7	52,41 60	18,72 00	4,32 53	0,65 72	1,33 91	7,17 24	”	3,62 09	—
8	52,41 60	18,72 00	4,32 53	0,65 72	1,33 91	7,17 24	”	3,62 09	—
10	52,41 60	18,72 00	4,32 53	0,65 72	1,33 91	7,17 24	”	3,62 09	—
11	52,41 60	18,72 00	4,32 53	0,65 72	1,33 91	7,15 87	”	3,62 09	—
12	52,41 60	18,72 00	4,33 67	0,65 72	1,33 91	7,07 75	”	3,62 09	—
13	52,41 60	18,72 00	4,33 67	0,65 72	1,33 91	7,01 12	”	3,62 09	4,92 34
14	52,41 60	18,72 00	4,33 10	0,65 72	1,33 91	6,99 81	”	3,62 09	4,92 34
15	52,41 60	18,72 00	4,33 10	0,65 72	1,33 91	7,02 44	”	3,62 09	4,92 34
17	52,41 60	18,72 00	4,32 91	0,65 72	1,33 91	7,02 44	”	3,62 09	—
18	52,41 60	18,72 00	4,34 06	0,65 72	1,33 91	7,18 62	”	3,62 09	—
19	52,41 60	18,72 00	4,33 87	0,65 72	1,33 91	7,18 62	”	3,62 09	—
20	52,41 60	18,72 00	4,33 67	0,65 54	1,33 91	7,15 87	”	3,62 09	—
21	52,41 60	18,72 00	4,33 10	0,65 72	1,33 91	7,15 87	”	3,62 09	—
22	52,41 60	18,72 00	4,31 29	0,65 72	1,33 91	7,09 09	”	3,62 09	—
24	52,41 60	18,72 00	4,31 29	0,65 72	1,33 91	7,09 09	”	3,62 09	—
25	52,41 60	18,72 00	4,32 91	0,65 72	1,33 91	7,13 14	”	3,62 09	—
26	52,41 60	18,72 00	4,32 34	0,65 72	1,33 91	7,10 84	”	3,62 09	—
27	52,41 60	18,72 00	4,33 29	0,65 72	1,33 91	6,86 97	”	3,62 09	—
28	52,41 60	18,72 00	4,33 29	0,65 72	1,33 91	6,97 21	”	3,62 09	—
29	52,41 60	18,72 00	4,33 10	0,65 72	1,33 91	6,89 50	”	3,62 09	—
31	52,41 60	18,72 00	4,33 10	0,65 72	1,33 91	6,89 50	”	3,62 09	—
Média	52,41 60	18,72 00	**4,32 80**	**0,65 72**	**1,33 91**	**7,10 28**	”	**3,62 09**	**4,92 34**

CÂMBIO NO RIO DE JANEIRO SÔBRE DIVERSAS PRAÇAS

II MERCADO LIVRE — COMPRAS À VISTA

MARÇO DE 1952

DIA	Londres Libra	N. York Dólar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina Peso	Uruguai Peso	Chile Peso	Suécia Coroa	Holanda Florin
1	51,46 40	18,38 00	4,20 90	0,63 64	1,31 19	7,08 29	N/cot.	3 55 51	—
3	51,46 40	18,38 00	4,20 90	0,63 64	1,31 19	7,08 29	"	3,55 51	—
4	51,46 40	18,38 00	4,20 90	0,63 64	1,31 19	6,96 21	"	3,55 51	—
5	51,46 40	18,38 00	4,20 90	0,63 64	1,31 19	6,97 10	"	3,55 51	—
6	51,46 40	18,38 00	4,21 09	0,63 64	1,31 19	6,85 82	"	3,55 51	—
7	51,46 40	18,38 00	4,21 27	0,63 64	1,31 19	6,82 28	"	3,55 51	—
8	51,46 40	18,38 00	4,21 27	0,63 64	1,31 19	6,82 28	"	3,55 51	—
10	51,46 40	18,38 00	4,21 27	0,63 64	1,31 19	6,90 98	"	3,55 51	—
11	51,46 40	18,38 00	4,21 27	0,63 64	1,31 19	6,90 98	"	3,55 51	—
12	51,46 40	18,38 00	4,22 37	0,63 64	1,31 19	6,83 27	"	3,55 51	—
13	51,46 40	18,38 00	4,22 37	0,63 64	1,31 19	6,76 98	"	3,55 51	—
14	51,46 40	18,38 00	4,21 82	0,63 64	1,31 19	6,75 74	"	3,55 51	—
15	51,46 40	18,38 00	4,21 64	0,63 64	1,31 19	6,78 23	"	3,55 51	4,83 89
17	51,46 40	18,38 00	4,21 64	0,63 64	1,31 19	6,78 23	"	3,55 51	4,83 39
18	51,46 40	18,38 00	4,22 74	0,63 64	1,31 19	6,93 58	"	3,55 51	4,83 58
19	51,46 40	18,38 00	4,22 56	0,63 64	1,31 19	6,93 58	"	3,55 51	—
20	51,46 40	18,38 00	4,22 37	0,63 64	1,31 19	6,90 98	"	3,55 51	—
21	51,46 40	18,38 00	4,21 82	0,63 64	1,31 19	6,90 98	"	3,55 51	—
22	51,46 40	18,38 00	4,22 00	0,63 64	1,31 19	6,84 54	"	3,55 51	—
24	51,46 40	18,38 00	4,22 00	0,63 64	1,31 19	6,84 54	"	3,55 51	—
25	51,46 40	18,38 00	4,21 00	0,63 64	1,31 19	6,88 39	"	3,55 51	—
26	51,46 40	18,38 00	4,22 00	0,63 64	1,31 19	6,85 82	"	3,55 51	—
27	51,46 40	18,38 00	4,22 00	0,63 64	1,31 19	6,65 54	"	3,55 51	—
28	51,46 40	18,38 00	4,22 00	0,63 64	1,31 19	6,73 26	"	3,55 51	—
29	51,46 40	18,38 00	4,21 82	0,63 64	1,31 19	6,65 94	"	3,55 51	—
31	51,46 40	18,38 00	4,21 82	0,63 64	1,31 19	6,65 94	"	3,55 51	—
Média	**51,46 40**	**18,38 00**	**4,20 68**	**0,63 64**	**1,31 19**	**6,84 96**	**"**	**3,55 51**	**4,83 45**

ÍNDICE

COLABORAÇÃO:

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

ESTATÍSTICA:

PASSIVO

		Cr$	Cr$
ATIVO FINANCEIRO			
Disponível			
Depósitos em bancos e dinheiro em Caixa		18.288.818,80	
Realizável			
Diversos Devedores	82.325.663,80		
Valores Diversos	108.701.710,90	191.027.374,70	209.316.19
ATIVO PERMANENTE			
Bens Móveis			
Móveis e Utensílios, Veículos, Bibliotecas etc. ..		1.053.849,10	
Bens Imóveis			
Imóveis	111.206.981,40		
Novas Construções	2.712.599,50	113.919.580,90	
Diversos			
C/ Aperfeiçoamento e Incremento da Agricultura em Geral :	193.772.543,00		
C/ Fundos para Financiamentos e Agricultores — Decretos-Lei ns. 14.266-44 e 14.307-44 ...	66.267.198,70	260.039.741,70	375.013.17
Soma do Ativo			584.329.36
ATIVO COMPENSADO			
Valores de Terceiros		1.276.950,00	
Responsabilidades de Terceiros		209.245.572,60	
Contra-Partida das Responsabilidades de S. S. C.		150.000,00	210.672.52
			795.001.88

Departamento de Contabi

Chefe do Departamento de Contabilidade — Substituto
WALDEMAR CAMARGO ABREU
G. Livros — C. R. C. — Sp. n. 5.159

Ê DO ESTADO DE SÃO PAULO EM 31 DE DEZEMBRO DE 1951

ATIVO

			Cr$	Cr$
	PASSIVO FINANCEIRO			
	Restos a Pagar			
	Do Exercício de 1947	112.492,50		
	Do Exercício de 1948	37.870,80		
	Do Exercício de 1950	20.536,50		
3,50	Do Exercício de 1951	18.276.834,90	18.447.734,70	
	Diversos			
	Diversos Credores		8.166.604,80	26.614.339,50
	PASSIVO PERMANENTE			
	Dívida Externa			
	Empréstimo Externo 1926-1956 Plano "A" £ 3.129.400 —:— ..	95.199.760,00		
	Empréstimo Externo 1926-1956 Plano "B" £ 1.826.650 —:— ..	55.530.160,00	150.663.920,00	
		£ 4.956.050 —:—		
	Dívida Interna			
1,70	Governo Federal — C/ Empréstimo Interno para Conversão da Dívida Externa		52.892.529,00	203.556.449,00
	Soma do Passivo			230.170.788,50
	SALDO ECONÔMICO			
	Patrimônio do Instituto de Café do Estado de São Paulo			354.158.576,70
				384.329.365,20
,20	**PASSIVO COMPENSADO**			
	Contra-Partida de Valores de Terceiros		1.276.950,00	
	Contra-Partida das Responsabilidades de Terceiros		209.245.572,60	
,60	Responsabilidades da S. S. C.		150.000,00	210.672.522,60
,80				795.001.887,80

lidade, 31 de dezembro de 1951.

Visto
BERNARDO SPINDOLA MENDES
Gerente Substituto

SECRETARIA

SUPERINTENDÊNCIA

BALANCETE FINANCEIRO EM 31 DE JANEIRO DE 1952

RECEITA

RECEITA ORÇAMENTÁRIA		Cr$	Cr$
Ordinária			
Tributária	3.577.081,50		
Patrimonial	1.999.044,00	5.576.125,50	
Extraordinária			
Diversos		227.967,20	5.804.092
RECEITA EXTRAORÇAMENTÁRIA			
Depósitos		435,00	
Diversos		30.000,00	30.435
A Deduzir:			5.834.527
Contas de Exercício a Receber			46
Saldos do Exercício Anterior:			5.834.481
Em Caixa		415.613,80	
Em Bancos		17.873.205,00	18.288.818
			24.123.299

Departamento de Contab

Chefe do Departamento de Contabilidade — Substituto
WALDEMAR CAMARGO ABREU
G. Livros — C. R. C. — Sp. n. 5.159

DA FAZENDA

D OS SERVIÇOS DO CAFÉ

DO INSTITUTO DE CAFÉ DO ESTADO DE SÃO PAULO

DESPESA

DESPESA ORÇAMENTÁRIA	Cr$	Cr$
Serviço de Dívida Externa	5.727.084,20	
Encargos Diversos	94.864,70	
Administração	97.147,10	5.919.096,00
DESPESA EXTRAORÇAMENTÁRIA		
Restos a Pagar — 1950	55,30	
Restos a Pagar — 1951	342.782,90	
Diversos	5.594.213,30	5.937.052,00
		11.856.148,00
SALDOS PARA O MÊS SEGUINTE:		
Em Caixa	397.506,10	
Em Bancos	11.869.645,80	12.267.151,90
		24.123.299,90

…ilidade, 31 de Janeiro de 1952

Visto
BERNARDO SPINDOLA MENDES
Gerente Substituto

FA

SUPERINTENDÊNCIA

BALANCETE FINANCEIRO EM 31 DE MARÇO DE 195

RECEITA

		Cr$	Cr$
RECEITA ORÇAMENTÁRIA			
Ordinária			
Tributária	12.152.029,00		
Patrimonial	3.630.789,50	15.782.818,50	
Extraordinária			
Diversos		355.822,60	16.138.64
RECEITA EXTRAORÇAMENTÁRIA			
Depósitos		6.593,90	
Diversos		110.443,60	117.03
A Deduzir:			16.255.67
Contas de Exercício a Receber			1
Saldos do Exercício Anterior:			16.255.66
Em Caixa		415.613,80	
Em Bancos		17.873.205,00	18.288.81
			34.544.48

Departamento de Cont

WALDEMAR CAMARGO ABREU
Chefe do Departamento de Contabilidade — Substituto
G. Livros — C. R. C. — Sp. n. 5.159

...ZENDA

...DOS SERVIÇOS DO CAFÉ

...DO INSTITUTO DE CAFÉ DO ESTADO DE SÃO PAULO

DESPESA		
DESPESA ORÇAMENTÁRIA	Cr$	Cr$
Serviço de Dívida Externa	5.767.027,80	
Encargos Diversos	1.303.567,90	
Administração	351.716,60	7.422.312,30
DESPESA EXTRAORÇAMENTÁRIA		
Restos a Pagar — 1950	1.535,80	
Restos a Pagar — 1951	3.283.415,70	
Depósitos	5,70	
Diversos	6.128.696,90	9.413.654,10
		16.835.966,40
SALDOS PARA O MÊS SEGUINTE:		
Em Caixa	522.439,20	
Em Bancos	17.186.080,10	17.708.519,30
		34.544.485,70

...abilidade, 31 de Março de 1952

Visto
PEDRO DE SIQUEIRA CAMPOS
Gerente

— AVISOS —

Já estão reimpressas algumas de nossas separatas, cuja distribuição havia sido suspensa, e que podem agora ser novamente remetidas, em escala limitada, aos interessados.

São as seguintes:

"A Broca do Café" — Jacob Bergamin
"Expurgo de sementes de café infestadas p/ broca do café" — Jacob Bergamin
"Culturas Acessórias na Fazenda de Café — Arroz" — H. J. Miranda
"Culturas Subsidiárias na Fazenda de Café — A Mandioca" — Edgard S. Noronha
"Culturas Acessórias na Fazenda de Café — Feijão Soja" — N. A. Neme
"Técnica das adubações" — A. Menezes Sobrinho.
"O contrôle à erosão nos cafèzais" — Hélio V. de Camargo Bittencourt
"O mais edificante exemplo de restauração de cafèzal velho e decadente que já ví" — Rogério de Camargo
"Economia Cafeeira" — A. Menezes Sobrinho
"Adubação verde p/ cafèzais" — José E. Teixeira Mendes
"Da secagem mecânica do café" — Rogério de Camargo
"Despolpamento" — J. Aloisi Sobrinho
"Melhoramento do cafeeiro" — C. A. Krug
"Restauração de culturas permanentes" — William W. C. de Souza
"Conservação do solo e revestimento vegetal" — Francisco M. Aires de Alencar
"A saúde do trabalhador rural" — Adalberto de Q. Teles Júnior
Conservação do solo em cafèzal — J. Quintiliano A. Marques

* * *

Insistimos na necessidade de nos comunicarem, os interessados, seu desejo de continuar a receber êste Boletim, assim como possíveis alterações de enderêço, sem o que será sustada a remessa àqueles que nos deixem de fazer essas necessárias comunicações.

Tipografia Aurora Ltda. — São Paulo